

Pasteles mezclados en una fuente

Siguiendo las instrucciones de las recetas de esta guta culmaria, mezcle estos pasteles cápidos en una sola fisente y conseguirá preparar con facilidad los bizcochos más ligeros y las más sabrosas tartas de frutas, así como las muffirts y los jugosos pasteles de chocolate o de crema agria.

Bizcocho Victoria

Tiempo de preparación: A minutos Tiempo de cossión: 20 minutos Para un bizcocho de 30 cm de diámetro



125 g de capas de mantequilla

12 taza de anicar

3 huevas ligeramente basidas

1 taza de harina de fuerza

1 cuchanadita de levadura en
polos

12 taza de mermelada de frema
apaicar glas

1. Precalentar el horno a
180°C. Untar dos moldes
poco profundos de 20 cm
de diámetro con aceite o
mantequilla derrecida.
Cubrir las bases con papel
antiadherente y untar el
papel con areste.
2. Con la batidora eléctrica,
batir la mantequilla y el asócar
en una fuente pequeña hasta
conseguir una masa esponjosa
y cremosa. Añadir los huevos
poco a poco, batiendo hien
cada vez.

3. Añadir la harina y la levadum mizadas a la fuente. Baur a baja velocidad durante 30 segundos y, a continuación, a gita velocidad durante I minuto o hasta que la mezels te haya vuelto espeta y cremom. 4. Repartir la mezcla a paries iguales en los molder ya preparados; alixar la superficie. Hornear 20 minutos o hasm que los bizcuchos estén ligeramente donsdos y se separen de los lados del molde. Ponerlos a enfriar sobre una rejilla. 5. Uncar la parte superior de uno de los biscochos con

mermelada y colocar el otro

azúcar glas antes de servirlo.

encima. Espolyprear

ligeramente el pastel con

Nota: Para que el bincocho resulte más esponioso, taminar la harina tres veces antes de merchida con los demás ingredientes. Los bircochos saben mejor el mismo día de su preparación. Mantenerlo en un lugar fresco y sero hasta que esté listo para servir.



Biscocho Vietovia (niperior) y Pan de frietas (v. pág. 4).

PASTELES MEZCLADOS EN UNA FUENTE

Pan de frutas

Tiempo de preparación:
8 minutos + 5 minutos
en reposo
Tiempo de cocción:
40 minutos
Para un pan de 25 x 15 cm



144 tenno (200 g) de salvado completo

Vi sura de leche caliente Vi sura de manuanas neus piculas

I taxa de fruies secus variados Ve taxa de popius de calabaxa

34 saza de uestear morena 3 buevas ligeramense basidos

I cucharadira de especias variadas molidas

Vs tued de barina integral de fueras

I. Precalentar el homo a 210°C. Untar un molde de 25 x 15 x 5,5 cm con aceite o mantequilla derretida. Cubeir la base y los lados con papel antiadherente y untar el papel con aceite.

2. Verter los cereales y la leche en una fuente grande y remover con una cuchara de madera. Dejarlo repesar sin cubrir durante 5 minutes o hasta que los cereales hayan absorbido la leche casi por completo.

3. Añadir los frusos, las pepites, el azricar, los huevos, las especias y la harins a la mezida de cereales. Batir con una enchara de madera durante 3 minutos o hasta que los ingredientes estén bien mezidados.

 Verter la mezcla en el molde ya preparado. Hornest durante 60 minutos o hasta que, al asertar una brocheta en el tentro del pastel, ésta salga limpia. Poner el pastel a enfriar tobre una rejilla. Servir untado ton mantequilla.

Nota: Este pan puede guardanse laste tres días en un recipiente lermérico.

Pastel de zanahorias y pacanas

Tiempa de preparación:
15 minusos
Tiempa de cocción:
45 rainusos
Para un pastel cuadrangular de
20 cm par lado



E tracas de canahorias nelladas

E cucharaditus de relladara de
narmja

S tata de pacanas (o meces
pequeñas) picadas

S tata de gumo de naranja

Ve tata de active

Es tata de active

Es tata de active

Is tata de active

Is tata de harina de fuerza

I. Precalentar el horno a
180°C. Uncar un molde
cuadrangular poco profundo
de 20 cm de lado con acrite o
mantequilla derrenda, cubrir la
base con papel antiadherence y
untar el papel con aceite.
2. Verter los huevos, las
ranahorias, la ralladora de
taranja, las pacanas, la canela,
el aumos el aceite y el azalear en
una fuente grande. Con ona
cuchara de madera mezciar los
ingrediences.

3. Añadir la harina ramitada a la fuente. Batir con la cuchara de madera datemte 1 misuro o hasta que la masa esté espesa y los ingredientes bien mezchados.

4. Repartir uniformemente la mezcha en el molde ya propuesto alisar la mezeñore.

A. Repatur usinormemente
la meacla en el molde ya
preparado; alisar la superficie.
Horneaz durante 45 minutos
o hasta que, al insertar ona
brocheta en el centro del
pastel, ésta salga limpia. Poner
el pastel a enfriar sobre una
rejilla. Servir frío o caliente.

Nom: Si se desea puede decorarse el pastel con un glaseado de queso fresen (v. pág. 63) y pacanas picadas.

Muffins de chocolate

Tiempo de preparación: 10 minutus Tiempo de cacción: 15 minutus Para 15 miesfins



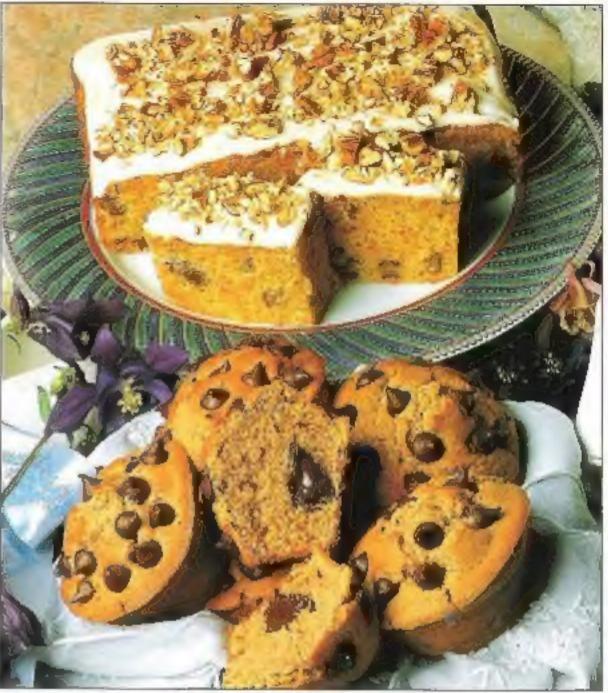
2 tazas de harina de fuerza 15 taza de asácar 120 y de chaculate con leche rallado

2 huevas
2 cucharaditas de esencia de
raincila
80 g de mantequilla derretida

1 sura de crema agria 100 g de chacolate negro cortado en cuadrados

2 cuchanadas de pertuas de chocolate

L. Precalentar el homo a 180°C. Untar 15 moldes para muffica de ½ mza de capacidad con accise o managuilla derreuda.



Pastel de zanahurias y pasanas (superior) y Muifins de chocuiste

2. Introducir la hanna, el arucar, el chocolate, los huevos, la esencia, la mantequilla y la crema agna en una fuente pequeña. Con la handora eléctrica, bacir durante I minuto a velocidad mínima o hasta que los ingredientes se havan mezclado. Batir a velocidad máxima durante I minuto.

3. Verter la mitad de la mercla en los moldes ya preparados. Colocur un cuadrado de choculate en el centro de cada uno de ellos; cubrir con el resto de la mezcia.

Apretar las perlitas de chocolate sobre la superficie de los muffins. Hornear durante 15 minutos o basta que están

hinchados y ligeramente dorados. Servirlos calientes mientras el centro de chocolete esté derrenido o enfriarlos sobre um replla. Estos muffira saben mejor el miemo día en que se hacen.

Tarta de crema de mantequilla con limón

Tiempo de preparación
10 minuços
Tiempo de cocción:
25 minutos
Para un passel de 20 em de
didmetro



3 hueves
Va taza de azilear
Va taza de azilear
Va taza de azilear
L'aza de harina de fuerza
30 g de muntequilla derresida
Va taza de queso fresco
Va taza de crema de mantequilla
con limán ya preparada
azilear glas

1. Precalentar el horno a 180°C. Untits un molde profundo de 20 cm de diametro con sceire o muntequilla derretida, cubrir la base con papel antiadherente y untur el papel con aceite. 2. Con una batidora electrica batir los huevos, el anicar y la esencia de limón en una fuente poqueña a velocidad makima durante 5 minutos o hasta que la mexcla quede clara, espesa y glassada. Con una cuchara de metal affadir despacio la harina y, a continuación, la mantequille. Mettler ligera y rápidamente hasta conseguir una mass homogénes, 3. Verter la mezcla en el molde yo preparado. Homear durante 25 minutos o hasta que el bizercho esté ligeramente dorado y se separe de los lados del molde. Ponerlo a enfriar

sobre una rejilla.

4. Cuando esté frío, cortar la turna horizontalmente en dos pures iguales con un oschillo de sicra. Untur una base con queso frestra y después con crema de mantequilla de limón. Cubrir con la otra base. Espolvoccur la terta con axiscar glas para



Dados de dátiles y nueces

Tiempo de preparación:
10 minutes
Tiempo de rocción:
35 minutos >
5 minutos en reposo
Para 6 porciones



1 tana (130 g) de mueres piendes finamente 1 tana (150 g) de dátiles seses picados finamente 45 tant de anicar moreno 2 huevas ligeramente batidos 45 tana de aveire 45 tana de pogue 146 tanas de havena de fuerna 1 cucharadis de anicar 10 cucharadis de capela molida

Precalentar el borno a
 180°C. Untar un molde poto
profundo de 27 x 18 cm con
arcite o mantequilla derretida.

Cubrir la base y dos de los lados con papel antiadherente y ummr el papel con aceite.

2. Vener las nueces (excepto 14 raza) junto con los dátiles y el azúcar moreno en una fuen grande. Añadir los huevos, el aceite, el yogur y la harina tamizada. Con una cuchara di madera batir durante 2 minimo o hasta que los ingredientes estén bien mezclados y la masa sea casi homogenea.

 Verter la mezcla en el molde ya preparado y alixar la superficie. Mezclar el azúrar y la canela y espolverearlos sobre el pastel. Repartir también las nueces guardadas.

4. Hornear durante 35 minutos o hasta que, al insernar una brochera en el centro del panel. esta salga limpio. Dejar en el molde durante 5 minutos antes de ponerío a enfriar sobre una tepila. Una vez frío, corrar en dodos.

None Las dados de dátiles y nueces pueden guardarse hama dos días en un recipiente bermético. Si se desea puede servirse el pastel con nata montada endulanda con un poco de szúcar y vainilla.



Tarta de crema de mantequilla con limón (superior) y Dadas de dátiles y novees.

Muffins con fresas y queso fresco

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
30 minutos +
5 minutos en repaso
Para 8 muffins



2 huevos
14 taza de aceire
2 cucharadas de mermelada de
fresas
14 taza de yegur de fresas
14 taza de nesicar
144 tazas de harina de fuerza
100 g de queso freso
14 tazas adicional de mermelada
de fresas
fresas para decorar

1. Precidentar el homo a
180°C. Untar ocho moldes
pequeños para mutfins de
46 tasa de expanidad con aceite
o mantequilla derretida,
2. Verter los huevos, el aceite,
la mermelada, el yogur y el
axilcar en una fuente grande.

Con una cuchara de madera bacir durante I minuso o hasta que los ingredientes se hayan merclado. Añadir la harina tamizada, remover sólo hasta que se haya merclado, sin barir en exceso.

3. Introducir 2-3 cucharadas de la mezela en cada molde Cortar el queso en ocho porciones. Colocur uma porción en el centro de coda mullin y cubmy cada una con dos cucharadiras de mermelada. Repartir el reiro de la masa a parter iguales entre codos los muffing. Homear durance 30 ralmutos o hasta que se hayan hinchado y estén ligeramente dorados. Dejar reposar durante 5 minutos en el molde antes de ponerlos a enfrier sobre una rejille, Para servir, espolvorearlos con agúcar plus ramizados decume con Fressa.

Nota: Si se desea, puede cubrirse los muffins con glascado de queso fresco (v. pág. 63).



Muffine con freses y queso fresco.



1. Mezclar los buevos, el aceite, la mermelodo, el yogur y el axucar en una fuente grande.



2. Reportir la masa entre los moldes y colocar una porción de queso en cada uno de ellos.



3. Cubrar cada porción de queso con racrinelada de fresos y tapar con el resto de la masa.



4. Decentr los muffins con oricer glas samirado.

Muffins con plátano y manzana

Tiempo de preparación:
12 minutos
Tiempo de cucción:
25 minutos
Para 12 muffino



 Esta de liarina integral
 Estata de barina integral de fuersa

45 tana de anucar

Vi cucharadita de muez moseada rallada

I pidiano gravde maduro, tritunado

Vi tuza de manzana perde tallada castamente

2 huevos ligeramente batidos 45 taza de aceite

45 taxa de mero de leche

L. Precalentar el horno a 180°C. Untur doce moldes para mullim de Vi caza de cupusidad con aceite o muntequals derictida. 2. Verter las barinas, el articar r la nuez moscada en una foente grande. Hacer un agnjero en el centro y afiadir la fruta. Merclar los huevos, el accim y el auero de leche en una faente y verterlo todo sobre los otros ingredientes. Con una cuchara de madera remover durante I missino o hasta que los ingredientes se hayan mezclado, sia batir en exceso. 3. Repartir la mezda entre los moldes ya preputados,

durante 25 minutos o hasta que los muffins se hayan hoschado y estén ligeramente dorados. Volcur sobre una rejilla para que se enfrien.

Nota: Si se desea, puede decoracse los mulfim con glacado de queso freson (v. pag. 63) y cubrine con plátano friso,



Pastel de chocolate con nata

Tiempo de preparación: 20 minusos Tiempo de cocción: 45 minusos Para sos passel de 23 cm de didmetro



150 g de mantequilla

45 tava de azúcar

I cucharada de brandy

3 imenas ligeramente batidos

I cucharadita de levadora en
polsa

244 tazas de barina de fuerça

125 g de cisocalate con leche

rallado vastamente Vistana de leche

45 turas de leche 45 turas de uaste

Precidentar el horno a 180°C.
Untar un molde profundo de

23 cm de diametro con aceite o mantequilla derrarida, cubrir la base con papel dusindheronce y untar el pupel con aceire. 2. Con la batidora eléctrica baris la mantequille, el agricar y el brandy en una fuente hasta que resulte una masa esponjosa y cremosa. Afiadir los huevos de uno en uno, hatiendo bien tras cada agregación. Añadir de una sola vez la harina y la levadura camiradas, el chocolare y la leche. Batir a velocidad minima durante 1 minuto q hasta que los ingredientes se hayan mezclado. 3. Verres la mescle en el molde ya preparado y alisar la superficie. Hornear dumnte 45 minutor o hasta que, al

en tres capas iguales con un cuchillo de derra.

4. Con la batidora eléctrica batir la nata en una fuente pequeña hassa que esté montada. Colocar la primera base del pastel sobre una bandeja. Extender uniformemente la mitad de la nata sobre la base, repetir la operación cun la segunda capa y cubrir con la tercera. Decorar si se desea y servir immediatamente.

lascatar una brocheta en el

centro del pastel, éma miga-

limpia. Poner a enfriar sobre

una rejilla. Cuando esté frío.

corrar el pastel horizontalmente

Nota: Para decorar, cubrir el pastel con un glateado de chocolate (v. pág. 62) o un glateado de nata y chocolate (v. pág. 63). Si se desca, puede esparcirse frutos tectos picados variamiente por encima del glateado.

Passel de checolate con nata (superior) y Muffins con platano y manzano.

llenándolos hases las dos

terceras partes. Horneat

Pastelitos de sultanas

Tiempo de preparación: 5 minutos Tiempo de cocción: 12 minutos Pera 18 pastelitos



145 taxas de harina de fuerza 45 taxa de assicar 25 taxa de sultanas 1 hurao ligeramente batido 40 taxa de nata 40 g de mantequilla derretida 1 cucharadita de esencia de vainilla

1. Precalentar el horno a 180°C. Insertar 18 moldes de papel en moldes hondes de metal o colocialos sobre la bandeia del homo. 2. Tamigar la harina en una fuence grande, ahadir el axticar y las sultanas. Formar un agujero en el centro. Verter los huevos mezciados con la nata. la mantequilla y la esencia en la fuence rodo a la vez. Con una cuchara de madera hazir durante 2 minutos o husta que tor ingredientes estén bien merclados, sin battr en exceso. 3. Verter una cucharada de la mezela en cada molde. Hornear durante 12 minutos o hasta que, al insertar una brochera en el centro de los pastelitos, ésta salga limpio. Ponerlos a enfriar sobre una rejilla, Servirlos calientes o frios.

Pastel de yogur con limón

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
40 minutos
Para un pastel en forma de suillo
de 23 cm de diámetro



150 g de mantequilla
2 sucharaditas de talladura de
naranja
1 sucharadita de talladura de
limón
14 tatas de assivar
2 hueves ligeramente batidas
15 tatas de almendras malidas
155 tatas de harina de fuerza,
tamizada
16 tatas de yegur

1. Precidentar el homo a 180°C. Untar un molde de curana de 23 cm de diámetro con aceite o mantequilla derretida. 2. Con la batidore eléctrica batir la mentoquille, las reliaduras y el azdear en una fuente pequeña hasta que la masa esté surve y cremosa. Añadir los huevos uno a uno, batiendo bien después de cada agregación. Afiadir las almendras, la harina y el yogur todo a la vez. Batir I minuto a velocidad minima o hasta que los ingredientes esten hien metchdos. 3. Vecter la mescla en el molde ya preparado. Homear durante 40 minutos o liasta que, al insertar una brocheta en el centro del patrel, ésta salga limpia. Poner a enfriar sobre una rejilla.



Pattel de yogar con limón (superior) y Pantelitus de sultanas.

Pastel de fruta de la pasión

Tiempo de preparación: 10 minutos Tiempo de cocción. 45 minutos. Para un pastel de 20 cm de diámetro



100 g de muntequilla
Va niza de assicar
Z hacvas ligeramente hasidas
35 suza de pulpa de fruta de la
pasión en jarabe
I eucharadisa de ralladura de
limin
Va taca de cremu agria
134 sazas de harina de fuerza

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde profundo de 20 em de diametro con acelte o mantequilla derretida, cubrir la base con papel antiadherente y untar el papel con aceite. 2. Can la baridora eléctrica basir la mantequilla y el agricar en una fuente pequeña hasta que se forme una masa espunjosa y cremosa. Añadir los huevos uno a uno, batiendo blen tras cada agregación. Añadir la pulpa de fruta de la panion y la ralladura; bacir hause que los ingredientes se hayan metelado. 3. Afiadir la crema agria v la harina. Batir o velocidad minima durante 30 segundos o harra que los ingredientes se havan mezclado. Batir a veloci-

dad máxima durante 1 minuto.

homogénez, sin batir en escero.

o hasta que la mezda sea

 Verser la mezela en el molde ya preparado; albar la superficie. Hornear durante 45 minutos o hasta que, al introducir una brocheta en el tentro del pastel, ésta salga limpia. Poner el pastel a enfriar sobre una rejilla.

Nota: Para decerar, cubrir el pastel con glascado de fruta de la pasión o glascado de queso fresco (v. págs. 62 y 63) o servir con raca morrodo rocacida con un poco de pulpa de fruta de la pasión.



Pan de almendras y cerezas

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
40 minutos >
5 minutos en reposo
Para un para de 23 x 13 par



30 g de mantequilla

42 taxa de assirar

1 hueva

2 cucharadise de meneia de
almendras

34 taxa de cercuas econobadas
cuarsendas

35 taxa de almendras laminadas

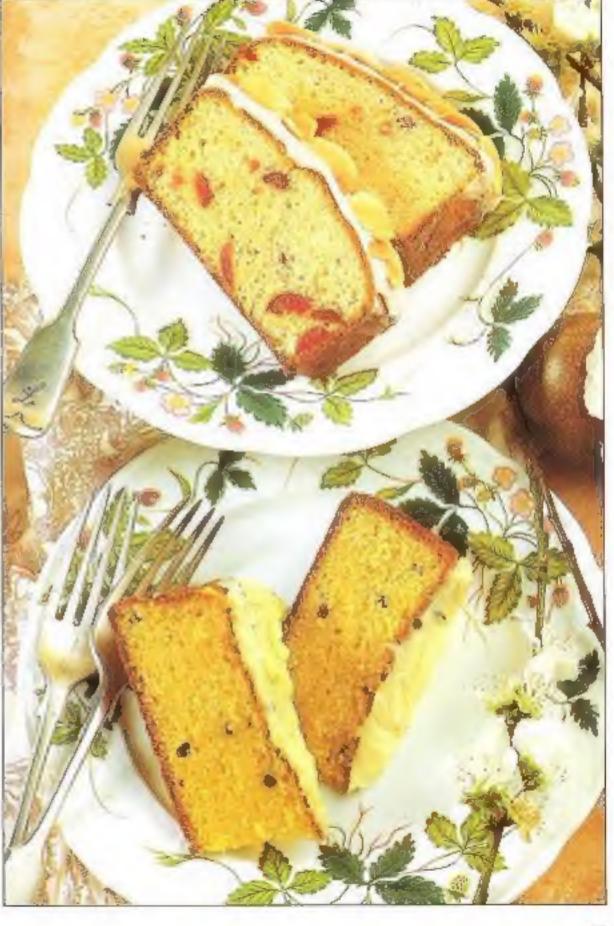
1 taxa de harina de fuerza

2 cucharadas de leche

90 g de queso fresco-

1, Precalentar el horno a 210°C. Untre un molde de pan de 23 x 13 x 7 cm con aceite o mantequilla derrecida. Cabrir la hase y dos de los lados con papel antiadisenente y untar el papel con aceste. 2. Con la bacidora eléctrica batir el queso, la mantequilla, el azúcar, el buevo y la esencia en una fuente pequeña durante 5 minuros o hasta que la masa ене европјова у стетова. 3. Añadir las cerezas, las almendras laminadas, la harina y la leche codo de una vez. Con una cachara de madera remover hasta que los ingredientes estén bien mezchados y la masa sea casi homogénea. 4. Verser la mezcla en el molde ya preparado: alisar la superficie. Hornear durante 40 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, esta salua limpia. Dejar reposar el pestel en el molde durante 5 minutos antes de ponerlo a enfriar sobre una renlla. Decorar al gusto.

None Para preparar esse pastel con una cuchara de madera, batir el queso fresco, la mantequala y el atucar en una fuente pequeña durante 10 minutos o hasta que la mata esté esponjosa y cremosa. Afisdir el huovo y la esencia de almendras y hatir bien. Agregar el resto de los ingredientes, remover hasta que estén bien merchados y hornear según lo indicado.



Pan de abuendres y serenas (superiur) y Passel de fruta de la pasida.

Pastel de chocolate

Tientpo de preparatión:
12 minutos
Tiempo de cocrión:
55 minutos
Para un passel de 20 cm
de diámetro



125 g de mansequilla
1 tana de amicar
1 huevo
2 encharaditas de esencia de
vainilla
Vs tana de cacao en polvo
1 encharadita de levadum en
polvo
142 tanas de barina de fuerta
34 tana de nasa

1. Precatentar el horno a 180°C. Untar un molde profundo de 20 cm de diámetro con aceire o mantequilla derretida, cubrir la base con papel anciadiscrense y untar el papel con aceire. 2. Con la batidora electrica barw la mantequilla y el anúcar en un molde pequeña hautt que la masa esté esponjosa y cremosa. Afadir el huevo y la esencia de vaindlas butir durante I minuto a velocidad media o hasta que los ingredientes estén bien merclados. 3. Acadir la barina y la levadura ramizadas y la nata. Basir a velocidad minima durante I minuto o hasta que rodo este mezdado. Batir durante 2 ministus a velocidad

homoeénea.

4. Verter la menda en el molde ya preparado; alisar la superficie. Homear durante 55 minutes o hasta que, al introducir una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Poner a enfriar sobre una rejilla.

Nota: Cubrir el pastel con un glascado de chocolate (v. pág. 62) y, si se desea, decorar con chocolate laminado y un poco de anicar glas espolvorcado.



Pastel de manzana y pasas

Tiempo de preparación: 10 minutos Tiempo de cocción: 1 hora Para un paraci de 20 cm de diámetro



2 maneanas medianas
1 saca de acticar
1 saca de neltunas o de frates
recos variados
1 rucharadista de canela o de
especias variadas
1½ taxas de harina de fuerza
2 hueros batidos
60 g de mantequilla derretida
3 enfriada

L. Precalemar el homo a 180°C. Untar un molde de 20 cm de diámerro con mantequilla derrecida.

2. Pelar las manzanas, quitaries el comucin y cortarlas anny finamente, Colocar las manzanas en una fuente grande con el arúcar, las sultanas, la canela, la harina, los huevos batidos y la mantequilla. Mezclarlo todo bien con una cuchara de madera.

3. Verter la mescla en el

3. Verter la mescla en el mulde ya preparado, Hornear dumnte I hora o hater que, al introducir una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Poner a enfriar sobre una rejilla.

None Cubrir el pastel con un glaseado de queso fresco con limón (v. pág. 63). Para un terminado más creativo, corrar la piel de un limón en tiras muy finas y repartirlas por encima del pastel.

Consejo

Si se deses guardar un pastel teclén hecho, hay qui dejar que aleance la temperatura ambiente antes de introducirlo en un recipiente hermético. A ser posible, el recipiente debe ser del mismo temaño que el pastel, para reducir di máximo el espacio de aire a so alrededor y montenerlo fresco durante más ciempo: además, debe guardatse en un lugar fresco y seco. Los papales no deben ponerse en la nevera a menus que se especifique en la receta,

Pastel de mansana y passa (superior) y Pastel de chocniare.

máxima hasta que la masa sea

PASTELES MEZCLADOS EN UNA FUENTE

Pastel de avellanas con jarabe de caña

Tiempo de preparación:
12 minutos
Tiempo de escelón:
35 minutos +
5 minutos en teposo
Para un pastel cuadrangular
de 20 cm



45 tana de leche

14 taxa de avellanas picadas 60 g de mantequilla 13 taxa de jarabe de caña 135 g de mantequilla, adicional 14 taxa de jarabe de caña, adicional 1 huevo 14 taxa de avellanas molidas 135 taxas de harina de fuerza

1. Precalentar el horno a 180°C. Unter un molde cuadrangular poco profundo de 20 cm de lado con sceite o mantequilla derretida; cubrir la base con papel antiadherente y untit el papel con accite. 2. Esparcir las avellanas picadas sobre la base del molde ya preparado. Mezclar la mantequilla y el jarabe de caña en un cazo pequeño. Panerlo a fuego lento y remover hasta que la mantequilla se haya derretido; retirar del fuego. Verter la mezcla sobre las avellanas. 3. Con la baridora eléctrica botir la mantequilla y el jarabe de enfia adicionales en una fuente pequeña hasta que la rodsu esté esponjona y cremosa. Afiadir los huevos y las avellabas molidas, batir hasta que estén bien mexclados. Afiadir la harina y la leche de

una sola vez. Barir a velocidad minima durante I minuto y, a continuación, ocro minuto s velocidad máxima.

4. Verrer la mezcla sobre las base de avellanas; alisar la superficie. Hornear durante 35 minutos o basta que, al introducir una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Dejar reposar el pastel en el molde durante 5 minutos antes de ponerlo a enfriar sobre una tejilla, Servir caliente o frío.



Pastelitos de naranja y pasas

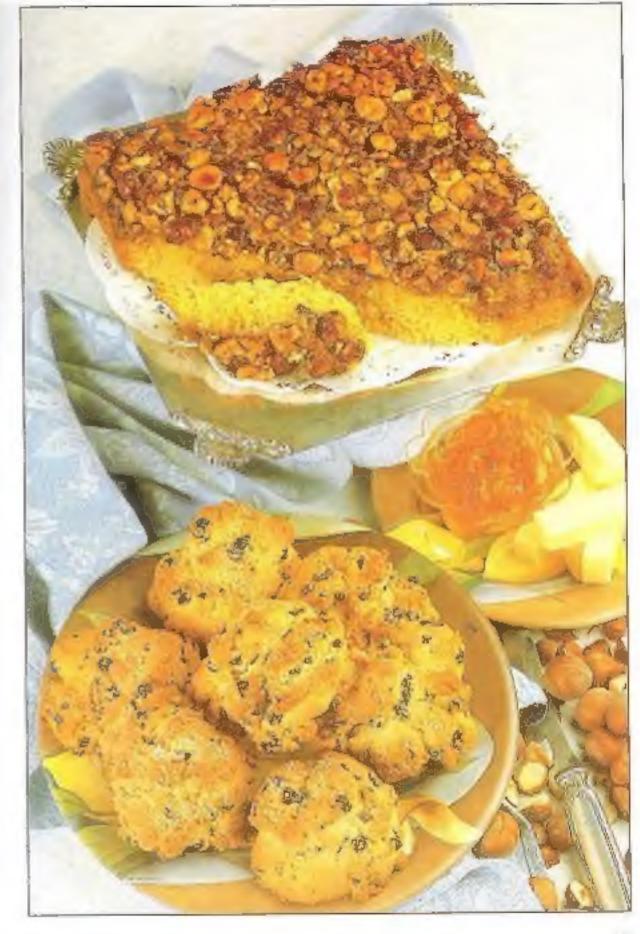
Tiempo de preparación: 8 minutos Tiempo de cocción: 20 minutos Para 9 passelitos



11/2 tenas de harina de fuerza
1 cucharadita de ralladura de
naranja
60 g de mantequilla derrenda
1/2 tanz de actione
1/2 tanz de paun de Corinto
1 buevo ligeramente basido
2 cucharadas de cumo de
naranja
2 cucharaditas de acticar
cortudillo

1. Precalentar el horno a 210°C. Unter una bandeja de horno de 32 x 28 cm con aceire o mantequilla derretida; cubrir la base con papel antiadherente y untat el papel con aceite. 2. Tamizar la harina en una foente pequeña; afiadir la ralladura y la manrequilla. Con la baridora eléctrica barir la mescla a baja velocidad durante 2 minutos. 3. Añadir el azúcar, las pasas. el huevo batido y el zumo. Batir a velocidad mátoma durante I minuto o hasta que los ingredientes estén mezclados. 4. Sobre la bandeja yu preparada, formar montonemos con 2 cacharadas de la mezela га сжа имо у сип цаз reparación de 5 cm entre ellos. Espolyorear con el azignar corradillo. Horness durante 20 minucos hasta que los pasteliros estén bien dorados. Ponerios a enfriar sobre una rejilla. Si se desea, servirlos calientes o fries con mantequilla y mermelada.

Noue Estos pastelitos tumbién pueden preparatie desmenutando la mantequilla en la harina con las yemes de los dedos. Añadir el resto de los ingredientes: barir con una cuchara de madera durante 2 minutos o hasta que los ingredientes estén meaclados. Homear tal y como se indica anteriormente. Pueden guardatte hasta dos días en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.



Pastel de avellanas con jarabe de caña (supermo) y
 Pastelitos de naranja y pasas.

Derretir y mezclar

a ofecues de derrettr la mantequilla y el asócar pantos y de añad nos seguidamente a la hacina y nos demas ingredientes decos acelem la preparación de los pasteles, al eliminar la necesidad de hacir la mantequi la y el asúcar para elaborar una masa cremosa. Además, estos pasteles no necesidad batuse ianto como los preparados con el memodo convencionas y nunca deben bar siste en esceso.

Pastel de piña

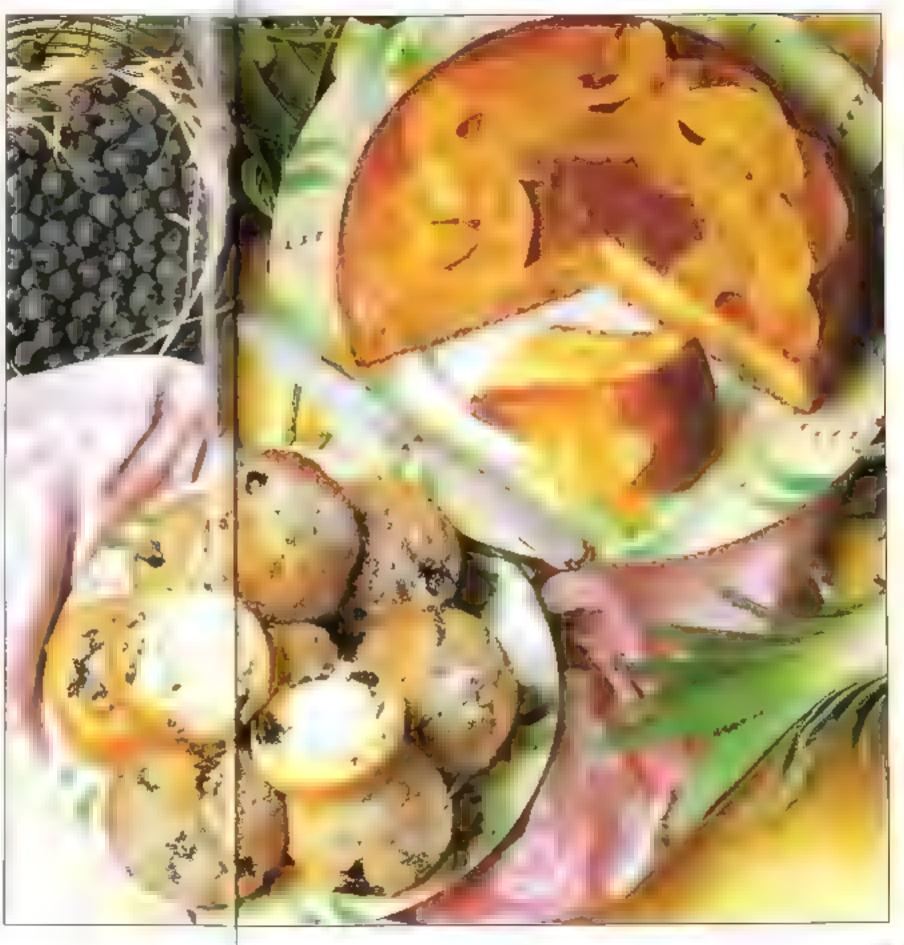
Trempo de preparación,
15 minutes
Tiempo de cocción,
1 hora +
10 minutos en reposo
Para un passel de 23 cm de
diametro



Ak razas de harma de fuerma 125 g de mantequilla 44 taza de azricar 2 huevas ingeramente basidas 150 g de piña en atmibar triturada y escarrola Ve taza de almituer de la lata Ve taza de caca rallado Ve taza generosa de anticar morena

1 Precalentar et horno a 180°C. Untar un moide profundo de 23 cm de diámetro con accise o mantequi da derretida. Cubrir in base con papel antiadherente y antar el papet con acette Tamizar la harina en una fuente grande y formar un Agujero en el centro 2. Derretar di mannequella y el azdour en un caro pequeño a filego iento y remover hasta que el anicar se haya disuelto; remar det fuego. Mezcher jos huevos y et almibar en una fuente pequeña. 3. Añadir les mezcles de muntequi ia y de huevos a la harina. Con una cuchara de madera remover haste que los ingrodientes estén mesclados, rin batte en erceso. 4. Verter la mitad de la mezcia en el motte ya preparado; alisar la superficie Cuber con la pida, el coco y el antegr moreno previamente mezciados. Verter el resto de la masa encima de la piña y alisar ia superficie. Hornest durante I hors o hesta que, al inseriar ana brocheta en el centro del pantel, enta sarga limpia.

Pastel de paña (superior y Muffins de anindanos (pág. 22).



hermético en l'aganticach e hasta dos disciler i la recipirer e part bastel untale Brandary Note: Decorar el pastel con upphotos et a pp relepo.

arándanos Muffins de

"dos to woodfin. tental de mendenent 25 Tilluna introduct spending The property of



I rate of feeter I have the statement private I seme de harina de fueros I have the matical magnifilly I cuchanation de apecue I come de barrino See I also strate before 1/2 Methoda mandan lided to includation

+ ingo lenta y rentever haste que el azticar se hava d suetro: as leat so no east bequeue a 2 Derretti la manrequalla y el Formar un aguiero en el cen ro. " TELLTONOL HONER dire 100 A jas cilhacias en ana licore. me of the che caps de capacidad 2 O'C. Un or 6 molder para grande Aristor los orándanos demonds. Latricar las harmas con accise a man requilla percentage sten merciados Precalenna el horno d

> Servir Calicores o frior. muthus se have lunchado v 25 minutes o passa decide 68 parter. Horsen durante maldes yn preparados y recommendation decades llemarkos hauts hu dos renceras 4. Verrer la mencia en los merciados, suo barrir en exceso. huevo a los ingrediences socos. Can one cuchara mendica o un 3 fluid n'ist mezetas de ingrediences exten hier tenedor removes hasta que las mantequally devented a deprocess in factor on non freeze

Pastel de natiflas

SP 195 40 Land has beauty communications remind the encircle ingermental by estimat Station st 15 minifos



the larger after startes the fetcher 3 Success ligaryansus and institute 135 E etc mentedinge As exchanading de brearbonaro 46 reces de marilles en poiso the follow of activate I were de harine de fuerte

shring A superproperties is base y less bedos con papel paper con accur 20 cm de lado cañ acese o 1 Precalentar el homo a manusqualis derretida. Cabrir cuadrangular protundo de 180°C. Untar un molde

renar del fuego. Mezelar lus 4 Verter appearing on el No paint on excession indicatement each meathers. prezens de mantequilla y de friego lento y remover basta que madera remover hassa que los una fractite pequeña: Añadii La el azulcar se haya distrebo; rapical eu m cazo bedinaso a huevos. Con una cuchara de hacvas y el suem de loche en remark del fuego Meschi los una luense grande. Formar un en potvo y di bicarbonami en SUKER OF OF COMPA Demetar la mantequilla y el

communic pastel our stips Noce: Cubrir el panel con As amounted a posturation of superious a patient durantic OFFI CHILL In the transposed the arrange mode va propagation a sar la order to the state, "the

de creem de mannequilla (v. págs, 60 y 62). Eure pearel un giacado de anticar glas o DAYAN DE dias co un recipiente brook Brougaste pares coots

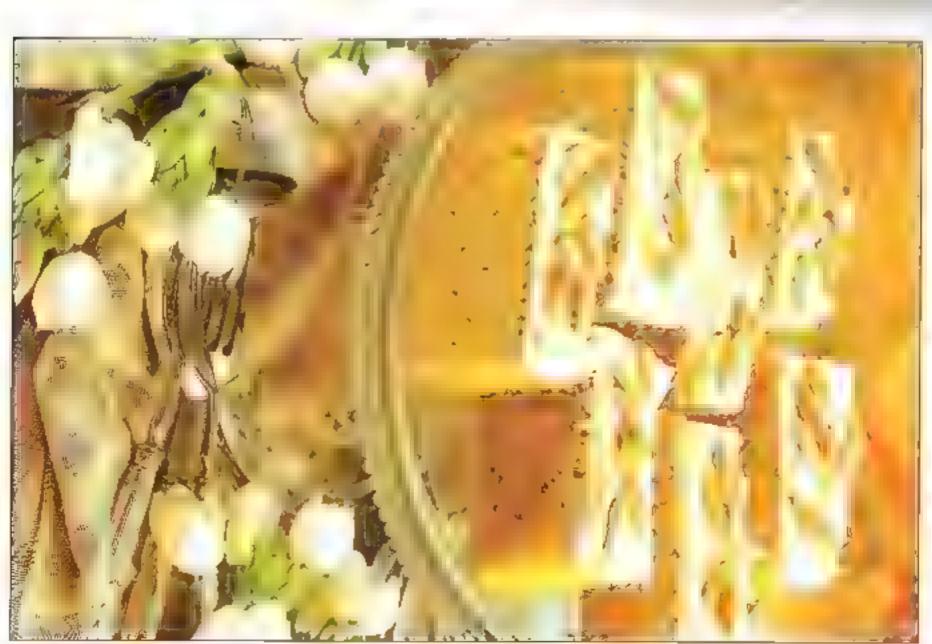
CONSEJO

terrories caliences praeters CERTIFICATION OF ASSESSED ASSESSED. foreconniction in the least Service on the other to preparación Deben pusito el austrio dia de IN DUPLING CHAIR OF HE

Partel de unullan

Tantizar la harma, les natilles

DERRETTA Y MEZCLAR





Pastel de limón y jengibre

Fremps de preparación.
15 misuros
Frempo de rocción.
50 misuros
Para un pastel de 20 cm
de distinciro



2 tazas de harras de fuerto.
la saza de jengiore es archado pundo finamente.
185 g de mantequillo.
la taza de azmar.
I encisaradota de raliadura fina de tumon.
la taza de zuma de hoton.
3 hueros ageramente bandos.

1 Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde profundo de 20 cm de diametro con acene o mantequilla decretida. Cubrir la base con papel autuadherente y untar el papel con aceste. l'amirat la hanna en una fuente grande. Aftacht el jengibre escarchado. 2. Formur un agujero en el centro. Derretic la anantequilla y el asúcar en un esto pequeño a fuego lento y remover hasta que el asucar se haya disuctro. Reurar del fuego y afiadir al cazo la rolladora y el aumo de limón.

limón.

3. Añadir la mezela de mantequilla y los buevor a la fuente grande. Con una cuchara de madera remover hasta que los angredientes estén bien incerciados, sin batir en exceso.

Partel de limita y progetire (superior) y Protet de cafe

DERRETTR Y MEZGLAR

4. Verrer la meacla en el moide ya preparadon alisar la superficie. Horocur durante 50 minumos o hasta que, al mseriar una brocheta en el centro del pastel, ésta sarga lampta. Poster a enfriar sobre una regilla.

Nosa: Si se desea, pueste decorarse el passel con glaseado de limón (v. pag. 62) y con jengibre escarchado picado. Se guarda basta cuatro disa en un recipiente hermético.

Pastel de café

Tiempo de preparación:
10 minutos +
15 minutos en reposo
Tiempo de cocción:
35 minutos
Para dos passeles de 26 x 8 cm



44 casa de coft espoés molido 44 casa de agua involendo 2 casas de harina de fuersa V3 tasa de pacanas (a mieco poqueñas) picadas finamente 150 g de montequilla 44 tasa de assicate moveiro 2 huevos legeramente baltidas

l Precalentar el horno a 180°C. Untar dos moldes de 26 x 8 x 4,5 can con aceste o mantequalla aerretida. Cubrar la base con papel antiadherente y untar el papel con aceste. Mendar el café y el agua en una fuente pequeña y dejar reposar durante 15 minutos. Coba el liquido y ponerlo a enfrar



en la nevera. 2. Tamezar la harina en una fisente grande. Añadir tak pacanas (o nuoces pequeñas) Formar un agujera en el celutro. 3. Devient la mantequita y el акосит оп на сизо редьебо в fuego lento y remover hasta que et agricar se hava dinuelro: retirar del fuego. Mezclar los huevos con el cale en una fuente pequeña 4 Añadar las mezetas de manacquata y de huevos a la harina y las pacanas. Con una cuchara de madera remover hasta que los ingredientes exténmesclados, sin basis en exceso. 5. Reportir la mezcia a partes iguales entre tos dos moides ya preparados; altear la superficie-Homest durante 35 minutes o hasta que, al insertir una brocheta en el centro de ins punteles, éste saiga limpia Poner a cofrtar sobre una 100 100

Note, En lugar de granos de café exprés puede unane una cucharada de café instantáneo. Si se desea, puede decorarie tos panetes con glaseado de café (v. pág. 62) y pacanas.

Muffins con frutos secos

Teempo de preparación
5 no matos
Etempo de coccum:
20 no mutos
Para 12 mulfins



2 tatas de harina de fuerzo
rucharactes de especial
auriadas molinar
1% tatas de frutos secos picados
125 g de mantequilla
M tatas de atuar
2 huevos ligeramente batidas
M tatas de leche

Precalentar el horno a 2 PC. Untar agos moides para muffins de 1/3 ente. de enpacidad con aceste o managaille derretiga. Tumizar ta hartna y las especias en una fuerte grande. Affatur los frutos secos y remover hasta que enté sodo mesciado. Formar un agujero en el centro. 2. Derretir in manimpaille y of exiler en un exto pequeño q fuego lento y remover harra que el extigar se haya disustros return det friegg. Mezelar los nuevos y la loche en una faente рециеба 3. Afind r lus mezetan de

3. Afind r les mezclast de mantequilla y de hibevos a la hatina y les especies. Con una cuchare metalles o un tenedor temover los ingredientes hasta que estén merciados, sur batir en exceso.

4. Vetter ia mezcia en ios moides ya preparados. Hornear dutante 20 mintios e hasta que ios muffirs hayan subido y estén ligeramente dorados.

Poner a enfriar sobre una rejilla

Note: Los frums secos se encuentran en tiendas naturistas o en supermercados. Si se desca, puede servirse ios musfina calientes con mantequilta o helado is paga 60-63,.

Pastel de chocolate con frutos secos

Tiempo de preparación.
30 cumunos
Tuempo de coccuim.
50 minutos
Para un pastel de 20 cm
de dismetro



35 taxa de almendras laminada;
35 taxa de nueves de macadamas
35 taxa de nueves produs
145 taxa (180 g, de frutes secas
variadas
34 mas de harras
2 cucharadas de cacas en polva
1 cucharadas de cacas en polva
1 cucharadisa de cacas en polva
60 g de chocutate negra parado
60 g de mantequilla
43 taxa de amiliar
44 taxa de amiliar

I. Precalentur et horno a 180°C. Unear un morde poco profundo de 20 cm de dameno con aceste o mantequalla derrensia. Cubrir la base con papel annudhesente y antar el papel con aceste. Mesclar las nueces y los frusos secos en ana fuente grande. Añadir la harina tamezada, el cucao y la canela y remover hasta que los ingredientes estén merclados. Focmar un agujero en el centro.

2. En un caro pequeño estentar a fuego fento el chocolore, la mantespalla, el articar y la muel y remover hasta que los ingredientes se bayan detretido y estén bien mescladors remar del fuego.

3. Añadir la mescla de mantequilla a la harina.
Con una cuchara de madero remover hasta que todo este bien mesclado, un baur en exceso.

4. Vereer la mercia en el molde ya preparado: aliate la superficze. Flornest durante 50 minutos harm que el pastel esté hirme al sacto en el centro. Depar que el pastel se enfrie en el molde antes de volcarlo. Servir corrado en finas poccioces, acompoñado de café o licor

Nous Si se desea, puede decorane el puetel con assicar glas o cubrirlo con un giascado de strucar glas (v. pág. 60). Guardos en un recipiente hemaético en un lugar franco y seco.



Pastel de choculete con fruits secos (superior) y Muffire con fruita actos.

Pastel de chocolate doble

Tiempo de preparación
15 minuros
Tiempo de coeción.
45 minuros
Para un pastel cuadrangular
de 20 cm de tado



2 taxas de harena de fuerza 2 cucharadas de cacas en paiso 185 g de mantequella 100 g de chacolate negro picado vandurente Ná saza de azucar 2 huevos legeramente bandos

14 rane de leche

L. Precalentar el borno a 180°C. Untar un moluc oudrangular profundo de 20 cm de lado con aceste o mantequille derretida. Cubrit la base con papel antiudherente y untar el papel con accite l'amusir la hanna con el cacao en una fuenze grande y formar un agujero en el centro. 2. Derreur la mansequalla, el chocolate y el azucar en un cazo pequeño a fuego legito y remover hasta que los ingredientes se hayan derretido y estén bien mezaladois retirir del (uego, Meaclar los huevos y la leche en una fuente poqueña 5. Añadir la mezcia de mantequille y de Euryos a la harma. Con una cuchara de madera remover hasta que tos ingrediences estén mesclados. sin barir en exceso

Pastel de choculate doble (superur) y Pastel de fruius seins con braindy.

4. Verter la mezcla en el moide

en preparado y alisar as superficse. Humener durante 45 munitos o basta que, as saserrar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Poner a enfriar sobre una repua.

Note: Si se desea, puede adornarse et pastel con nata montada y onn una decoración de chocolate o chocolate miliado, o también con un glascado de nata y chocolate (v. pág. 63). Si se cubre con nata, debi guardane en la nevent; in no, guardar hasta cuatro días en an recipiente hermético.

Pastel de frutos secos con brandy

Tranpa de preparación
15 anatorios
Tranpa de rocción.
45 anatorios e
5 militarios cu teposo
Para dos pastelos de 26 x 8 cm



M taza de harina de fuerza

3 tazas (540 g) de frutes secus
varindos

42 taza de guendas glasentas
cortados par sa antad

125 g de mantequilla

42 taza de aziscar moreno

2 cucharadas de jarabe de caña

2 tructos tigenamente barrdos

44 taza de brandy

1 Precarenta, el horno a 180°C. Unito dos moides de 26 x 8 x 4,5 cm con aceite o





mantequilla derretida, Cubrua base y los tados con papet antiadherente y prictir et papel con acetre. Tumptar las harinas en una fuente grandei affadur ine frutos secos y ias guandas. bormar un agujero en el centro, 2. Derretir in mancequilla, et azueaz y et jarabe de caña en an caro pequeño a fuego lento y remover haits que el naticar se haya disuelto: teticar dei fuego. Mozelar los hilevos y ai brandy en ana fuente pequeña. 3. Añodar las meselas de mantequilla y de huevos & M haring y los frucos. Con una cuchara de madera temover hanta que los ingredientes estén mexclados, ain bat r en exceso. 4. Verter la mescla a parter iguajes en los moides, aluar al superficie. Hornest durante 45 м питов о нака дие им parteles enten daron y ligetamente dorados. Dejarios reposer en los moldes durante 15 m nucos antes de ponerios a enfriar robre una rej 16.

Note: Si se desea, puede decorotse ins pasteles con giascado de amón (v. pag. 62) y frutos recos. Pueden guardanie durante dos temanas en un recipiente hermético, en an lugar fresco y soco.

Pastel de ron y pasas

Pietapo de preparación.

20 ann ama
Frenpa de cacrun.

30 minutas
Para un pasiel cuadrangular
de 20 cm de ado



145 tanas de harma de fuerza 150 g de mantequella 16 saza de azucar 2 cucharastas de ron dorado 1 taza de unas pasas prendas 3 huevas ligeramente batidos 2 cucharaslas de teche

1 Precalentar el homo a 180°C. Untar un molde cuadranguar profundo de 20 cm de lado con aceire o manrequilla derretida. Cubrir la hase y los lados con papel antiidherente y untat el papel con aceste. Tamizar le harista en ana fuente grande y formar un agujero en el centro. Z. Derretis ia mantequitta y el sadour en un cazo pequeño a fuego iento y remover hasta que el azucar se haya distretion rentar del fuego. Añadir al ceso et con y las passe y remover. Meactar los huevos y as lecheen una fuente pequeña. 3. Añadir la mezela de mantequilla y de hireros a la harina. Con une cuchara de readers remover hosts que los ngredjentes estén merciados, nin batur en exceso. 4. Vertet is mezela en el molde ya preparado; alisar la superficie. Hornear durante

30 minutos o hasta que, al

rentro dei pastel, ésta salga-

introducir una brocheta en el

ampia. Poner a enfrar sobre una replia. Servir frio untido con mantequilla. Se guarda hasta dos dias en un recipiente hermético en un lugar frisco y seco.

Pastel de jarabe de caña y melado

Tumpo de preparación.
5 minutos
Tumpo de cocción:
30 minutos
Para dos parales de 26 x 8 cm



195 toxas de barma de fuerza 14 susa de natilles en polvo 125 y de manteupulla 16 toxa de jarabe de caha 14 toxa de melado 14 toxa de acucar 2 invevos ligeramente basidas 15 toxa de leche

1 Precidentar el horno a 180°C. Untar dos moldes de 26 x 8 x 4.5 cm con accise o mantequilla detrettda. Cubrala base y los lados con papel annadherente y untar el papel con acote. Tamerar la hanna y las patillas en polyo en una hiente grande. Formar un agutero en el centro. 2. En un caro pequeño, derrem la mantequilla, el parabo de caña, el melado y el azúcar a fuego lenso y remover hasta que los ingredientes estén boen mesdados, remar del fuego. Mezclar los huevos y la leche en and fuente pequeña. 3. Añadir la meuda de maniequilla y de hoevos a la harma y las natiflas en polvo. Con una cuchara de madera



Partel de ron y pasas emperiorl y l'antei con perabe de caina y mesado.

remover hasta que la masa este mercada, sin baturen enceso 4. Reputtu la morroa a panes aguales entre los dos moides va pregrarados, alisar la superficie Hornear durante 30 minutos o rassa que la insertar una brochesa en el centro de los pasteles, ésta salga tiraqua.

Poner a enfriar sobre una regilla. Servir los pastetes fries tr calientes.

Notae Decotar los pasteles con glascado de crema de mantequilla y pag 62): si se desea, espolvorear con cancia molida. Pueden gua darse hasta dos disc en un recipiente hermètico en un lugar fratto y seco.

Pastelitos de vainilla con mermelada

Тістро ве реграгастоя: 20 rominos Tiempo de cacción ,5 m nuras Para 30 pattelator



2 tazas de hamas de fuerza 150 g de mantequella 14 tota de atricar 2 hueves ligeramente batidos \$3 tona de teche 2 cucharaum de mencia de mmothe 43 taza de mermetada de framtinesso

1 Precalentar el horso a 80°C. Colocar 30 moldet de paper para manarenas en moides de metal o sobre ana bondeia de horno. Tamizar ia harina en uma faente grande Formar un agujeto en el centro. 2. Derrettr la mantequilla y et avidas en un caso pequeño a fuego iento y remover hasta que el anticar se haya derretido: retirar dei fuego. Mexclar los hugyos, la reche y la esencia en ana fuente pequeña. 3. Afradiz la mezeta de mantequi la y de huevos a ia parine. Con una cuchera de madera removes hasts que los ngredientes estéu mesciados, an bout et exceso. 4 Verter and cucharadita colmada de in masa en cada. motte de papel. Cubrit con vi cucharadita de memiciada v pera cucharadita colmatta. de masa. Homest durante

.5 minutos o hasta que los

pastelltos estên dorados.

Paner a enfruir sobre una. rejilla. Servictor linos.

Nota: Decurar los pasteliros como se desee (v. págs. 60-63). Pueden tener apariencias muy varradas, ya que la mermelada puede sub la la superficie durante la encción. Se guardan hasta dos días en un recipiente herrodoco.

Pastel de copos de coco con mermelada

Tiempo de preparación: 20 типиков Tiempo de cocción: 40 minutos + 5 minuros en reposo Para un passel en forma de antilo de 20 cm de danmetro



1 % taun de harma de fuerea 125 g de mantequella M tasa de anicar 2 bucos, ageramena bandar in base de mermelada 16 mas de yegor

Copos de coco 45 sous generous de acticur Marchie là tiese de harina 15 tresa de enca vallado 90 g de mantequilla

1 Precalentar ei horno a 180°C Untar tin molde regando de 20 cm de diametro con an hacco en el cesare con acette o montequilla demetida. Cubrir le base con papel antiquiherente y untar el papel

con aceste. Tampar la harina. en una forme grande y formar ин здијево са el сепио. 2. Degette la mantequilla y

el axucar en un cazo projucito a spego Jento y semover basta. que el azticar se haya disueltos retural del fuego. Mezcias los hurvos, la mennelada y el vogur en una fuente pequeña y batter hustra grae los ingredientes esién mezdados

3. Apadir las mendas de mantequilla y de huevos a la hartna. Con una cuchara de madera remover have que todo esté mezdado, sin batir en esceso. Vener la mesca en di molde ya preparado y slisar la superficie.

4. Para preparar los copos de coco, meteur el antoir la harma y el coco en una fuente mediana. Con las yemas de for dedor desmettorar la mantenuata en la musa hasta o ic este bien merciala Repartir an copos de cocopor encima des passel. 5. Hornear durante 40 manutus

o basta que, el ingerrar una beocheta en el centro del pariel, ésta sulen lempes. Depar reporter el pastel en el molde durante 5 menutos ames de ponerio a enfrar aobre una resilla. Servir caliente o frío, con nata montada o helado de varrilla.

Note: Este postel puede guardante hosta tres dias en un recipiente hemsético. También puede calemarse en el mucroondut,

Partel de cupos de encu con mermelada (superior) y Passelino de osanella con mermelada.



DEBRETIS Y MEZGLAR

Pastel de peras

Tempo de prepareción:
15 minutos
Tempo de cucción:
50 minutos +
15 minutos en repoto
Para un pantel de 21 x 14 cm



2 cucharada de azticar moreno 4.75 g de peras en alimitar ornadas por sa mitad 2 meas de barina de fueras 125 g de mantequilla M. taza de azticar 2 huevos ligeramente bandos

Precalemar el horno a 180°C. Una an moide de 21 x 14 x 7 cm con aceste o mantequalla decreuda. Cubrir la base y los lados con papel antiadherente y untar el papel con aceste. Reparar el atacar moreno en la base del moide Facir tat las peras y guardar el almibar. Cortir las peras por la mitad y colocarlas en el moide 2. Tamuzar la harina en una fuente grande. Formar un

зещего оп ек селить,

4 3. Derrent la mantequita y el azúcar en un cazo pequeño a fuego segro y remover hasta que el apucar se hava distielto. renare del fuego. Mexcur los hueves y el apriliar 6. Añadar las mezclas de mantequilla y de huevos a la harina. Con una cuchara de madera remover hasta que los ingredientes entér bien mezclados sun bar en exceso. 5 Vener a mezcia sibre las perus alssar la superficie. Hornear du/ante 50 minutor o basta que, al insertar alla brochem en al centro del pastel, ésta suga limput. Dejar eposes en el moide durente 15 minutos antes de ponerlo e enfrier sobre una regilla

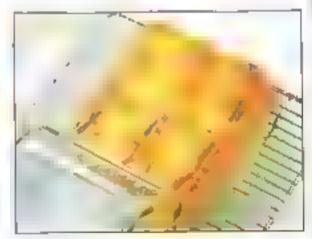
Nome Aseguiarse de que el tiempo de espera ha ranseculado por compieto antes de voicar el pastel, ya que en caso contrario un peras no quedarian adheridas a él



Passel de perus



3. Anadir las mexclas de mantequilla derretida y de huevos ligeramente batidos a la barma.



4. Deje reposar el paster en el morde durante 15 minutos, sueliguelo después sobre una replia



1 Repartir el azúcer sobre la base del molde Cutrir con las peras cariadas por la mitad.



 Catentar la mantequilla y el acticar basta que la mantequillo se hoyo derretulo y el acticar disselto.

Pastel de nectar de albaricoque

Tiempo de preparación.
15 minutos
Tiempo de coccida:
40 minutos
Para un pasiei en forma de anillo
de 23 cm de diametro



45 tanes de harina de fueren 45 tana de cuco rallista , 25 g de mantequilla I tans de anicer 2 huevos ligeramente bandos I tana de néctar de albaricoque 45 tana de crema agria

I Preculentar at horno a 180°C. Unter un moide de corone profundo de 23 cm de dalmerm con accise o man equilla derretida. Espoivorear at base y tot tados con haring; security la harina que sobre. Tamizar la herina en una fuente grande. Anador el coco mundo y formar un agujero en el centro. 2. Derrertr ig mantequilla y et azúcar en un caso pequeño a fuego lenco y remover hasta que es azilear se haya disuelos rettrar dei fuego. Mezciar ios huevos, el néctar de atbaricoque

med ana.

3. Añad e las merclas de manteque la y de huevos a la hareta. Cott atta cuchara de madeta remover hasta que los ingredientes estén bien merciados, sin baur en exceso.

4. Verter la mercia en el moide ya preparado: alisar la superficie. Homest durante 40 minutos o hasta que, al

y la crema agria en una fuente

nacrar una procheta en el centro dei pastel, ésta satga limpia. Poner a enfriar sobre una regilla. Servir caltente o feto

Nota: Si se desea, puede decorarse el pastel con glaseado de naranja, limón o fruta de la pastón (v. pág. 62). Puede guardarse hasta tres días en un recipiente herméneo en un lugar fresco y seco.

Pastel de manzana caliente

Tiempo de preparación:
20 minutos
iempo de coccion;
, hom
l'ara un partel de 23 em
de distinero



144, taxas de barras de fueras
45 raça de barras
185 g de mantequella
45 raça de acticar
3 hueme logeramente batidos
45 taxa de leche
2 taxa de puré de manzona
2 tucharadita de parabe de caña
1 tucharadita de anikar de
taxas, pose decas

1. Precalentar el homo a 180°C.
Untar un moide profundo de
23 cm de diametro con acene u
manrequalla derretida. Cubra
la base con papel antiadherente
y untar el papel con acene
Tametr las harnas en una
fuente grande y format un
agujero en el centro.
2. Derretir la mantequilla y el

2. Derrette la mantequilla y el azucar en un cazo pequeño a fuego lento y semover hasta que el azucar se haya disuelto: rectar del fuego. Mexclar los huevos y la leche en una fuerue pequeña.

3. Añadar las mencias de mantequalla y de huevos a la harma. Con una cuchara de madera remover hasta que los argredientes euén mezclados, un batar en esceso.

4. Verrer la mirad de la mezela en el molde ya preparado y disar la superficie. Cubril con el puré de mantana y regarlo con el parabe de caña. Repartir el resto de la masa por encuna y alisar la superficie. Si se desta, se puede espoivorear con attituar de canela. Hornesi durante. I hora o hasra que, al insertar ana brocheta en el centro del pasoel, ésta raiga limpia. Sacar del molde, espolvorear con

Nota: Si se desea, puede utilizarse manyantas recién cocidas en sugar de pure de menerana. Añadar un clavo o una piera de canela a las manzanas para daries más tabos.

matera gias ti se desea y tervir

manestascamente con nata o

selado.

Partel de néctar de albarresque (superior) y
Partel de manzana caliente



Pasteles preparados con el robot de cocina

I robor de cocina ha introducedo cambios considerables en la cuerva monerna. Su potente motor puede mezchat en pocos segundos todos ios ingredientes de un pastet. Por lo tanto, es importante no baste la mara en exceso, uno sólo hasta que los ingredientes estén mezchados y la masa sea homogénea. Nuestras abuelas a duras penas podrían haber soñado con una malquina que les apudara a elaborar estos pasteles majavillosos y esponjosos de una manera can ficia y rápida.

Pastel de mantequilla rápido

l'iempo de preparación.
.0 minutos
l'iempo de coccida:
45 minutos +
5 minutos en reposo
l'ara un pastri en forma de anillo

de 23 em de dinmetro



115 jugas de barina de fueras 150 g de copos de numicipalla 14 taza de acticar 2 haceros legeramente batidos 14 saza de surro de seche 2 cuchariditas de etencia de paratla

. Protalentar el horgo a 80°C. Untat un moide de cotons profundo de 23 cm de didmetro con scette o mantequilla dertetida.

2 Introducir la hazina los

copos de manrequilla y el azueur en el robot de cocina. Pusser durante 20 segundos o tiasta que la masa esté fina y абрыета ила течните деопиния. Affadir los huevos mexilados con el suero de leche y la vernella y pulsar arros 10 segundos o hasta que in mescla ses homogenes. 3. Verter in mass en el znoide ya prepurado y alisar la superflere. Hornear durante 45 minutos o hasta que, al inseriar una brocheta en el centro del postel. Assa salgafimpia. Dejario reposard trante 5 minutes en el molde V. 4 continuación, ponerlo a enfruz sobre una rejila.

Note: Decorat con graseado de azúcar glas o de nata y chocolare (v. pags. 60 y 63). Pueden guardarse hosta tres días en car recapiente hermético.

Petitel de mantequilla rápido (superior) y Pestel de manuena y cardamono (v. pdg. 40).



Pastel de manzana y cardamomo

Ttempo de preparación:
8 minutos
Ttempo de cocción.
40 minutos +
8 minutos en reposo
Para un pustel de 20 cm
de distinctro



185 g de copos de mantequille 1 cucharadita de ciencia de varadia

No taza de desente

3 truevos

Modelnie

1 manmon verde petada y picuda

Va unca de manzanas secas picadas vastamente

Vá casa de almendras enteras Vá cucharadita de caretamento

2 ineas de harina de fuerza Vs sana de leche

1 Precalentar el horno 4 180°C. Untar an mother profundo de 20 cm de diametro con aceite o gangeguma detretida 2. antroducir a mantegu lu. ig etencia, et azúcar y los h jevos en el rabot de cocina. Putter durante 1 minuto o hasta que la mesola esté esponjosu y cremosa. Afiadac ias matizanas, las almendras y el cardámomo y pulsar otros .5 segundos. Agregar la barma y la teche; putare 20 regundos nás o hasta que la manzana y as almendras estén bien. picadas y .a masa esté espesa y can homogénea. 3 Vertice iá mezola en olmoide ya preparado: a sat la

superficie. Hornear durante
40 minutos o hasta que, al
insertar ana brocheta en el
centro del pustel, ésca suga
limpia. Dejado reposar en el
moide durante 5 minutos antes
de ponerio a enfitar tobre ona
rejula. Decomir con glascado de
azucar glas (v. pag. 60)

Pastel de chocolate con crema agria

Tiempo de preparación.

Tiempo de cocrión:

45 minucos
Para un pasiei en forma de corona de 15 mi de datmeno



14h casas de harina de fueran
46 casa de casas en polos
1 cucharacista de hisarbanato
125 g de copas de mantequilla
1 tasa de asiless
4 buenas ligeramento hatidas
46 suna de crema agria

1. Precatentar el horno a
180°C. Untar un moide de
corona de 23 cm de diámetro
con aceste o mantequella
detretida
2. Introducir la hanna, el cacso
y el hicarbonam en el robot de

2. Introducir la hanna, el cacao y el hicarbonaso en el robot de cocina; ahadir la mantequilla y el anicar. Pinhar durante 20 segundos o hasta que la mercla este fina y adquiera una textista grandosa. Añadir los huevos mesclados con la crema agria y pulsar estes 10 segundos o hasta que la masa sea homogênea.

3. Verter da mescla en el muide.

ya preparado. Homear durante

45 minutos o hasta que, al

insercar una brocheta en el oentro dei patrel, ésta salga limpia. Poner a enfrar subte una rejilla. Cubru con un glastado de chocolate o de nata y chocolate (y, págs. 62, 63)

Note: Puede usar leche o suem de leche en lugar de crema agria. Este postel se puede guardar hasta tres dias en un recipiente herméneo.

Pastel de coco y nuez moscada

Tiempo de preparación:
15 minutos
Trenepo de cocerón.
1 hora
Paro un pastet de 23 cm
de diametro



146 tazas de harma de fuerza 1 cucharadita de muez mascada moltua 125 g de copos de mansequilla 1 taza de aziscar 4 huevas legenamente batidos 1 taza de leche 2 cucharadista de relladura funa de limon 4 taza de coeo rallada 1 taza de coeo rallada

l Precalentar el bosto a 80°C. Untat un molde profundo de 23 cm de diametro con aceste o mantequilla descenda. Cobrat la base con papel antiadhemone y tintar el papel con aceste 2. Introducir la barina, la nuez moscada, la mantequilla y el azalcar en el robot de cocina. Pulsar diamete



Panel de chocalate con crema agres (superior) y Panel de coco y mues mercada.

20 segundos o hasta que la mescla esté fata y adquiera una retrura granulosa.
Añadir los huevos mezciados con la feche, la ralladura y el zumo de limón y pulsas ntrus 10 segundos o hasta que la massa sea homogénea.
Verter la mezcla en una fuente y mezclar en ella el

3. Verter la mata en el moide ya preparado y alisar la superficie. Hornéar ducante I hora o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Poner a enfinar sobre una rejilla. Decurar el pastel con glateado de crema de

mantequilla a de queso fiesco (v. págs. 62 y 63).

Pan de calabaza con ciruelas

Tiempo de preparacida:
20 minutes
Termpo de cocadre:
1 hora +
5 minutos en repeso
Para na para de 21 x 14 cm



2 sazas de linerna de fuerza 1 cm haradica de canela motida 125 g de capas de mantequilla 1 casa generna de associas morena

3 buenos ligeramiente batulos
1 taza de calabaza fria hecha
puré (300 g de calabaza criula)
15 taza de cuca rallado
16 taza de ciruelas deshuesadas y
pucadas

1 Precalentur el hormo a 180°C. Untar un roulde de 21 x 14 x 7 cm con aceite o managuilla derrettda, Cuberr la base y fue lados con papel antiadheienre v unrar el papel con accite. 2. Introducir la harina y la canela en el robos de cocara; anadir la mantequilla y el milicar. Pulsar distante 20 segundos o hasta que la mezela esté fina y adquera una rextura granulosa. Agregar los huevos mendados con la calabata y pulsar orros 10 segundos o harra que la masa sea horrogenea. 3. Verter la meada en una fuente Con una cuchara de metal, mexchir en ella el coco y las canaclas. Venter la masa en el molde ya preparado y afisar la superficie. Hornear durante
I hora o hasta que, al mientar una brocheta en el peotro dei para, ésta saiga limpia. Depar reputar el pun en el molde durante 3 minuros antes de ponedo a erafrare sobre una rejilla.

Nota: Si se desea, puede decurare el pan con glaseado de crema de manaquella (v. pag. 62).

Pastel de avellanas y canela

Tiempe de prepareción.
20 minutos
Tiempe de osceión:
1 hora +
5 minutos en reposo
Pene un passel cuadriosgular de
20 em de todo



144 capas de harma de fueras 125 g de copos de manicipalita 1 mais de asticar 2 huevos ligresmente bacidos 14 cara de crema agria 1 cacharadina de esencia de minista 10 sara de avallanas presdas finamente. 14 cacharadina de asticar maticas

Precalentar el horno a
 180°C. Umar sus molde
cuadrangular de 20 cm de
lado con aceira o mastropilla.



derrenda Cubrir la base con papel anciadherente y nutar al papel con aceste. 2. Introducir la har na en el rabos de oncina; añadir la mantequita y el antear. Pulsar. durante 20 segundos o hasra que la mesola esté fina y adquiera ana temura granulosa. Agregar los huevos mexciados onnia crema agria y la esencia y pulsar ocros 10 segundos o hanta que a maia sea homogenea 3. Mezetar las evellonas, et atticar moreno y la canela en unt funtir pequeña. Verrer a mirad de la inaua dei pastei en el moide ya preparado y aligaa superficie Extender la mitad de at mesela de avelanta por encinta y cubits con el resco de la maia dei pastel. Astar ia superficie y extender el resto de la mercia de avelianas por encima. Horneur durante I horg o hasta que, si insertar una brock, a co co cer or de pastel, ésta saiga ampin. Dejar reposar en el moide durante 5 minutos antes de ponedo a entrur sobre una rejilla. Servir el pastel cultente o frio con naut

Notic Este pastes puede guardante hanta cuatro días en on recipiente hermético,

Para de calabena con cornelas (supernor) y Pastel de avellamas y canela



Pastel de coco con lima limón

Tiempo de preparación.

8 minimos

Liempo de cocrion.

45 minimos

Para un paixe cuadrangular de

10 con de cado



125 g de mantequilla

35 taza de azuese

35 limán pequeño can pol,
traceado

32 lima con pret, troceada

1 huevo

35 taza de croma de coco

35 taza de sémola fina motoda

35 taza de havina de fuerza

35 taza de havina integral de
fuerza

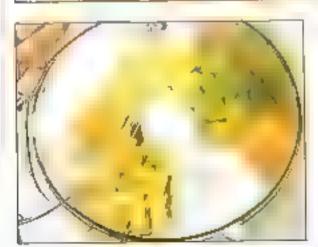
l Precalentar el horno a
180°C. Untra un molde
cuadrangular poco profundo
de 20 cm de lado con aceste o
mantequella y cubrar la bose
con papel anualherente y
untar el papel con aceste
2. Introducar la mantequalla,

el azaicar, el amón, a lima y el buevo en el robot de cocina. Puttar durante 30 segundos. Añador la crema y la séronia. y putter ours 15 segundes. Agregar ia harina y volver a pulsar 15 segundos más o basta que un ingredientes ettén merclidos y la masa sea homogenea. 3. Verter la mercla en el molde ya preparado y alisar is superficie. Hornear durante 45 minutos o hatos que, al insertar una procheta en el centro del partet, ésta saiga limpus. Poner a enfriar sobre

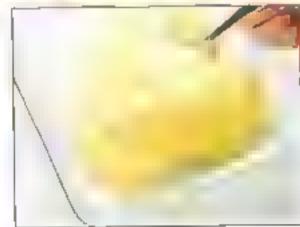
Notar Si se desea, puede pintarse et paster con un guacado de frutar o cubrirlo con un giascado de quero freico (v. pág. 63) y decorario con timón escarchado. Puede guardarse hasta dos días en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

una repara.

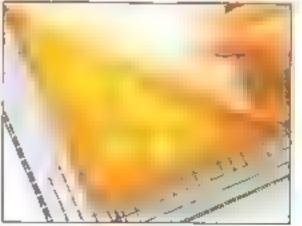
Panel de osco con lima limán.



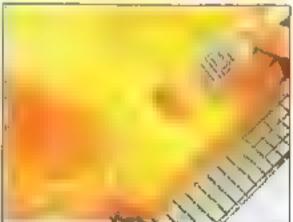
1 Introducir la mantequella, el aphear, la linta. el temos y el huetra en el robot de cocina.



 Verter la musu en el molde ya preparado y alisar la superficie.



3 Vescar el pastel sobre una reulta para que se enjue Retirar el papet de sa base



4 Pentar el pastel con un glaseado de mermetada de albaricaque apesana, p. pag. 654.

Pastel de albaricoque

Turnspredzeseribre de this industry Para un pastel de 20 cm Trempo de preparación 20 filmujos 5 пипитоз еп герога



2 breves "Francesia, paredo: in case de agua birutado of their the interest of appropriate THE STATE OF THE PARTY AND 125 g de cupas de mansequalit A present the fractions are fraction I totale all algoration datas reces picardor frauments

agent or find frente grande De la hase con papel anniablemente rabat de courst Pulsar durante o basta e le les albandeques 20 cm de diapperso con aceste o mezela es é Pina y adquiera vina 4 handucss in high hair la hayn absorbuto e agus 2. Mexiclar los alhanicoques e el s war of papel con acr to namequilla demenda. Cubrir 180°C Marian Inolyte de huevos mordados con el riéctar textura granulosa. Afradir los molde va preparado y afisar la 4 Verre a mezcha en el sin batir en exceso. ingredientes esido merciados. de metal remover hasta que los albanenques (Lon una cuchara homogénea Agiripar los hasta que la musa sea 20 segundos o hosta que a ar reposar dutante." superficie Horneat di rance british ocus 10 reguldor o untequilla viel abdedt ett et SUSPLY TO

> ों फेंक्स के फेस्स्टा द्वाद, को जास्टाधा durante 5 manutos attres de Auto producta en el cantro dej ponerio a entriar sobre una nastet dita salga limpia. Dejas reposar el pastel en el molde

glaseado de maranja n de limón decorate et pastel con retical glas. Puede guardane (v. pag. 62) o espolvoseaste con Nota: Ni se desea, muode president un un sept son aven hermetica-



Preudentar el tromo a

con nueces Pastel de chocolate

Person un passed de 28 x 18 con Turnipo de preparatición "HANDER OF POLICIAN". I S minutes S RESTAUDOS ON TEROPO \$5 HILLINGS +



THE STATE STATE OF A CALL the name als seasons principles 2 hurver ligerscoreur besteder he lasa de danielle he page of feche \$65 needs are havena de Jueros 20 d ale experience actes bresage

Rea Uniar un molde poco Presidentated he made

perfundo de 18 x 18, m. vii operators policy p papel annudherents y distar aceste o manecquilla demenda Curbin to base y kis kulus com y el chocolate en en cazo regratienses se brojan demando y cario meschilos, retirar del gram y removes bassa que los редиейо. Саюная в биево formeducar la massequella

mezala de mantequala d entel robor de cocina. Patitar שנים לסג הווכאמי ז לב לבילה grande y, con una cuchara que la meseta sea horsogenes. durante 20 regundos o harra § Encroducir la hanna, la medica, mendar en ella las Verset is mass on use facility

assembly section, progradus all 55 minulos o hatta que sil mobile ve preparados y alisar 4 y cutet in manage of אסטאב וערש רבועולם antes de ponezio a enfrar molde durante 5 manuros lumpia. Dejas reposas en el centro del pessel, ésta salga discrete upper brookbetta das of

chocolate (v pags. 62 y 63). By secretor de chentra de Note: Si se desea, puede bermético, en un lugar braco y Euce passe puede guardarse тыптефија о фетана у decouante et pearet roa FRAME (LES OPR SED NU LECOPERATE

Pastel de albarcaque (superior) p Partel de diocolate por succió.

PASTELES PREPARADOS CON EL ROSOT DE



46

Pan de especias con platano

Tiempo de preparación.
15 munitos
Tiempo de cocción.
hora +
5 minutos en reposo
Para un pan de 21 x 14 em



145 taxas de havina de fuerza

1 cuchoridita de especials

variadas trondas

125 g de copos de restruequilla

14 taxa de acucar

2 imevos ligaramento basidas

15 taxa de yogur

15 taxa de pidunto maduro

triturado

.. Precauentar el horad & 80°C. Unter un molde de 2 x 14 x 7 cm con accite o mantequilla derretida. Cubrit la base y los iados con papel antiadherence y untiar el paper con aceite 2. Introducte is trating, las especies, la mantequille y et azocar en el cohor de cocina. Pulsar duminte 20 segundos o hasta que la mescla esté fina y adquiera una textura granulora. Affadir tos huevos mesclados con el yogur y el platana y pulsar orres 10 segundos o haste que la masa esté metelada, sur battr en exceso 3 Verter la mezela en el moide ya preporado y alitar la superficie. Hornear durante hora o hasta que, a misercar una brochets en el centro del pan, ésta saige ampre. Dejar reposar en el moide durante 5 minutos antes de ponerlo a enfrar sobre una tejua.

Decorar el pare con glascado de limón o de cuema de mantequilla (v. pág. 62).

Note: No bater la mezcia una vez añadido el phitano, ya que podria remitar un pan de textura gruesa y pesado

Anillo de cardamomo

Tiempo de preparación:

0 manutos
Tiempo de cocrión:
35 manutos +
5 manutos en reposo
Pana un pastel en forma de anullo
de 20 em de diámetro



2 tazas de harina de fuerca 1 cucharadita de cardamana molido Vo cucharadita de canela malida 125 g de copos de mantequilla 45 taza de neutar certadillo 2 huevos ligeramente basidos 46 taza de leche 44 taza de mici

1 Precisiontar el tromo a

80°C. Untar un molde

redundo de 20 cm de diametro

con un hacco en el centro con accice o mantequilla derretida.
Cabrir la base con papel unitadheneme y anter el papel con aceite
2. Introducer la harina, el cardamemo y la canela en el robot de cocina; añadu la mantequilla y el azacar. Pubar durante 20 segundos o basta que la mestela enté fina y adquiere cota tentura granulosa.
Agregar los huevos mendados con la seche y la muel y pulsar

otros 10 segundos o havia que la maia sea hamograta 3. Verter la mezcla en el maide ya preparado; alicar la superficie. Horosar durante 35 minuma o hasta que, al miserur una brocheta en el centro del pastel, éna salga limpia. Dejar reposar en el molde durante 5 minutos ames de ponedo a enfinar sobre una regilla.

Nota: Decore el pastel con glascado de crema de mantequilla con much (v. pag, 62). Puode guardasse hasta tres días en un recipiente hermético.

Pastelitos de chocolate con almendras

Tiempo de preparación: 15 summos Tuempo de cucción: 15 minutos Para 24 partelitos



114, neeus de harrien de facrica 2 cucharadas de cocan en pobre 125 g de copas de mantequella 15 secu de anicar 2 huevos ligeramente batidos 16 secus de meno de leche 1 cucharada de parabe de caña 15 tena de almendras laminadas 50 g de chucolate negro derretido para decarar

1. Precalentar el borno a 180°C. Untar 24 moldes poco profundos para partelitos con aceste o massequilla derretada. 2. Introducar la harma, el cacao,



En el tentras de un aguno del teroj. Anillo de cardamoneo con muer, Pan de especias con fratana y. Panetros de Inocatate con atmendess.

la mantequilla y el atricar en el mbot de cocana. Pulsar durante 20 segundos o hasta que la meada esté lina y adquiera una textura granulosa. Añadir los huevos mezclados eno el sazro de leche y el caramelo y pulsar otros 10 segundos o basta que la mara sea homogênea.

3. Repartir las almendras aminadas a partes iguales entre los moldes. Verter la menda en los moldes y llenados hasta ens dos tercetas partes. Hornear durante (5 minutos o hasta que los pastelitos estén fisertes. Ponedos a enfirar sobre una regila. Decotarlos con espirates

con el chocolate dettendo y servicins

Pan de naranja sencillo

Tiempo de preparación:
15 minums
Tiempo de cocciúe:
50 minums +
5 minumo en reposo
Para un para de 21 x 14 cm



134 tavas de harina de fuerna 135 g de copos de mantequilla 35 tava de naucar 3 travas legeramente batidos Vo tava de suero de leche 2 cucharadinos de ratadura fina de varanja

Precatentar et horno a .80°C. Untar un moide de 21 x 14 x 7 cm con aceste o na regult a derretida it altre la base y los lados con papel antiocherente y untal el paper con aceite 2. introducir la harina, la mantequilla y et audear en el robot de cocina. Pubar durame 20 segundos o hasta que la mezels end film y adquiers onaextura granulom. Afinder ion "uevos mezciados con el suero de teche y is reliadante de namoja y puliar otros 10 regundos o hama que ia musa seu homogénea. 3. Verter la mezcia en el moide ya preparado y alisar la superficie. Hornear durante 50 minutos o basta que, a. inserrar una brocheta en el centro dei pan, ésta saiga ampia. Dejar reposar en el moide durante 5 minutos antes de nonetio a enfinar sobre una replla

Note: En lugar de suem de teche puede empleane teche, crema agris o pogus. Si se desea, puede decurarse el pastel con crema de mantequilla con timón o con naranja (v. pág. 62) y con trocitos de curanja escarchada. Puede guardane hasto tres dias en un recipiente hermético, en un agar frescribacco.



Pastel de semola con almendras

Tiempo de preparación: 5 rostrucos Tiempo de cocción:

a hozn +

5 minutos en reposo Para sas pastel de 20 cm de nistratos



1 taxa de barras de fuerza
45 casa de almendos mulidas
65 casa de armera
125 g de copos de mantequella
1 casa de asseur
2 hurras ligeramente batados
42 taxa de seche
2 cucharadatas de sallationa fina
de naranja
34 casa de semo de naranja

1. Precilence el lamas a 180°C. Untar un molde profundo de 20 crasas diametro con acerte n mantequilla derrenda. Colonla base con papel animidhe entiy untar el papel onn acette. 2. Introducte la barma, las almendras, la sémola, la manæouitla y el azacar en el robos de cocara. Puisar cheaute 20 segundos o hasta que la meseks esté fina y adquien una textura granulosa. Añadir los huevos mezclados con la leche. la mliadura y el zumo de naranja v pubar ocros 10 segundos o hasta que la mara esté mesclada.

5. Verter la mezela en el molde ya preparado y alisar la superfic e Horacar durante.

nna brocheta en el centro del panel, esta salga limpia. Dejar reposar el pastel en el-molde durante 5 minusos antes de ponedo a enfrar sobre una rejilla. Servir fifo o caliente

Nota: Las almendras molidas y il serti na proportionato a ta maia una territura basin que con la cocción se volverá ligeramente crupente. Si se desea, puede decorarse el pastel con un glascado de articar glas, de crema de manteq ella o de queso fresto (v. pags. 60-63) y con calcara de manteq ella o de almendras laminadas instactas. La pastei puede guardanse hasta des dias en un recipiente territuro, en un ugar tresco y seco.



Partel de sémula con almendras (superior) y Pan de mananya senculia.

Pasteles de sobre

os pasteles bechos con una base preparada pueden decorarse con natural sencilles o con elegante aujo para poetre. Para Aconseguir ios rocjores resultados, es aconseguide enegar los sobres con un contenido que no varie en más de 30 o 40 g del peso indicado en cuda recera de esta sectión.

Tarta de chocolate con fresas

Tiempo de preparación. 9 minutes Tiengo de cocción: 35 m nutos Pane un passes de 23 cm de distractro



de choculute de tobre 2 huever I mea de agua Vo ratea de aceste M mea de natil 2 encharadas de acucar glas I raca (180 g) de fresas cortados en libraturas fisicas

510 g ele mescla base para ratta

| Precalentar el homo a 180°C. Untar dos moides profundes de 25 cm de diametro con acerte a marriequita derretida. cubrir las buses con papel antiadherente y uniar el pápel con sceice.

freigs entergy para decorde

2. Introducir el contenido del el acette en una fuente grande Con la batidora elécroca batis los ingredientes a media velocidad dumore 1 minuto o hasta que estén mesciados Basir durante 2 minutos a alto velocidad o hasta que la masa sea homogénea. 3. Repartir la mezcha a partes iguales entre los dos moides y glissz in superficie. Hornesz durante 35 minusos o hasta el centro de los parieles, éstaa enfriar sobre una testila 4. Con la bandora eléctrica en una fuente pequela Cuando el pastes este frío, una base. Disponer has frests corradas encima de la nata y cubrir con in otta base. Si se

sobre base, not huevos, et agust y que, al insertar una brochera en terga limpes. Poper for putteter montar la nara y el articar glasextender la nata por enceme de desen, puede decorarse la tarta con freeza enterio y chocolatinas.



Tarea de checulate con fresa (superior) y Passet de maca (n. pdg. 54).

Pastel de moca

Tumpo de preparación.

| 0 m natos

Tiempo de exceson.

35 munatos

Para un paries en forma de anullo
de 30 cm de diámetro



370 g de mercia base para pastel de chacolate de sobre 2 lineurs ligeramente batidos Vi tora de café salo fuerte Vi tora de nosa 60 g de chocolate bianco picado finamente

Precalentar el horno a 80°C. Untar un molde de 20 cm de diámetro con un bueco en el centro con aceite o manrequina derretida, cubrir ia base con papel antiadherence y untar el paper con acerte. 2. Întroducir el contenido del subre, nos haceyon, et cufé canata y oi chocolate en una fuente pequeña. Con ia batidora electrica batir ios neredientes a velocidad m n ma durante a minuto o haste due estén mesclados. Bathr durance 2 minutes más a velocidad menti o basta que la mesa sea homogénea. Verter ist mezela en elmoide ya preparado y awar ia superficie. Florness durante 95 minutos o hasta que, altuertar ana brocheta en et centro del pastel, esta sagaampia. Poner a enfinar sobre ana rei lle Cubrir con an giascado de café y decomir con rizos de chocatate bianco y chocolarinas

Pastel de manzana

Tiempo de preparación.
5 minutos
Tiempo de cocción.
30 minutos +
5 minutos en reposo
Para un justal de 20 car
de didineiro



210 g de mezeta base para pastel de sabre 20 g de mantequilla retianaecida

a hitero

the same, the composite managing don go.

e) taza de monzama vende presida finamente l'encheradite de canela motida l'encherada de coco raliado 20 g de mantequilla derretida, adicionas

2 eucharatus de almenáras taminadas

1 Precaientar el homo a 180°C. Unter un molde pocoprofundo de 20 cm de dametro con acene o mantequilla derretida. Cubrar a base con papel antiadherence y untar el papel con sourc. 2. Guaroar 2 cucharadas de la mercia bate para la cobertara. ntroducit el resto de los contenidas del sobre en una fuente iunto con la mantequida, el huevo, el gumo y ia manuna. Con la bandoca electrica, batte los ingredientes a velocidad m aima durante 2 minutos o hasta que la masa sea homogénea. Vercer la mezate en la base del mosde ya preparado y alisar la superficie. 3. Introducir is rando, la

mezda reservada del punel, el coco y la mantequella adicional en una fuente pequeña. Con las vemas de los dedos desmenuzar a manucoudla durante I minimo para escaciarla con la masa o hasto que ésta adquiera. una cestura gracia y grandosa; afradir las almendras. Reporter la mezcia por encuma del puntel. y horness durante 30 minutos o basta que, al insertar una brochers en el centro del pastel, ésta salga limpia. Dejar reposar en el molde durante 5 minutos antes de ponerio a enfriar sobre ина герва. Евробчотсят соп. agucar glas y servir caliente o frio con muillar o mara.

Muffins de melocotón y calabacín

Tiempo de preparación:

8 inimitos
Tiempo de cocaón.

8 minutos +
5 m nutos en reposo
Para 15 multiro



340 g de meci la base para bizivicho de sobre 1 Inveso

2 cucharadetas de ralladura de

N taza de catabacin rallado variamente

12 teza de melocotón en almibor parado finamente y bren etrarredo

60 g de montequilla derrenda

1. Precalentar el horno a 210°C. Untar quince moldes para muffins de 15 taza de



Panel de manama (supercor) y Musfins de melacasta y calabacia.

capac dad con aceste o manrequella derrenda.

2. Introducir el contenido del sobre, el huevo, la ralladura de limón, el calabacin, el melocotón y la mantéquilla en una fuente grande. Con una cuchara de madera remove:

1. hasta que los ingredientes estén.

merclados, sin banr en enteso.

3. Verter la mezcla en los moldes ya preparados y lierarios hasta sas dos retectas partes de su capacidad.

Horocar durante 18 minutos o hasta que los multima se hayan hinchado y enten ligeramente dotados. Deparlos reposar en

ion moides durante 5 minutos antes de ponerios a enfrar sobre una replia. Si se desea, se pueden decorar con giaseado de crema de mantequilla o de queso fresco (y. pága 62-63. y con audajas de melocorón.

Pastel de miel con dátiles

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de receión:
35 minutos e
10 minutos en reposo
Para un passel de 20 cuo de
diámetro

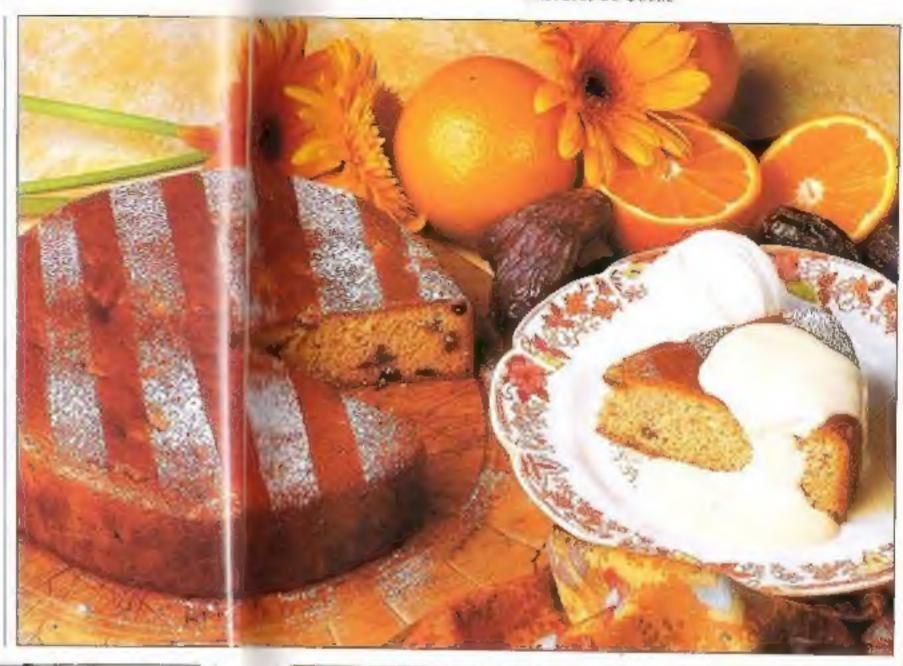


340 g de mercla huse para biscocho de sobre 162 taxa (120 g) de dátiles frescos picados finamente I cucharadita de especias variadas I hueva 3/2 taxa de sueva de leche 16 taxa de miel 20 g de mantequilla I cucharada de agua

1. Precalentar el homo a 180°C.
Untar un molde poco profundo
de 20 cm de diámetro con
aceite o mantequilla derretida,
cubrir la base y los lados con
papel antiadherente y untar el
papel con aceite.

2. Introducir el convenido del sobre, los dáples, los especias. el huevo y el suero de leche en una fuente pequeña. Con la hatidora electrica basis a velocidad. minima durante I estouto o hasta que los ingredientes estén mezclador. Barir octos 2 minutos a velocidad media o hasza que la masa sea homogénea. 3. Verter la mercia en el molde ya preparado. Hornear durante 35 minutos o hasta que, al inserrar una brocheta en el centro del pascel, ésea salga llempia. Dejar reposar en el molde durante 10 minuros antes de ponerlo cuidadoramente a enfriar sobre una reillig. 4. Merclar la miel, la manreonilla y el agua en un cazo pequeno. Calentar a fuego lento y removes durante 1 minuto o harm que la mantequilla se haya derretido. Untar el pastel roduvia caliente con la mezcla de miel y mantequilla. Servir caliente con natillas o helado.

Notas Si se desca, puede decorarse el passel con anicar glas tamizado.



Pastel de ravel can datiles.



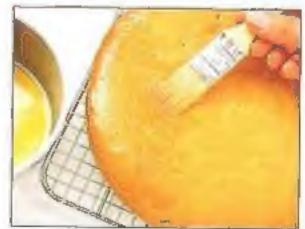
 Deshuesar los dátiles y cortar en trozos pequeños.



2. Poner en una hierte el contenido del sobre, los dátiles, los especias, el huevo y el suem de leche.



3. Con una espátula verter la masa en el molde ya preparado.



4. Con un pincel untar el pastel con la mercla de miel caliente.

Pastel crujiente de caramelo

Tiempo de preparación:
8 minutos
Tiempo de cocción:
35 minutos
Para un partel de 20 em
de diametro



225 g de mezela base para biacucho de sobre 2 Issevos ligeramente batidas 44 taza de agua 44 taza de aceite 2 cuchamdas de mentespuille 14 taza de azinas asorcas 2 tazas de copos de mate ligeramente machacudas

1. Precalentar el horno a
180°C. Untar un molde
poco profundo de 20 cm
de diámetro con acetre o
mantequilla derretida,
cabrir la base con papel
antiadherente y untar el
papel con acetre.

2. Introducir el cantenido del

2. Introducir el cantenido del sobre, los huevos, el agua y el accite en una fuente pequeña. Con la batidora eléctrica batir a velocidad media durante 3 minutos o hasta que la masa sea homogénea. Remover la base de la fuente de vez en cuando, Verter la mercia en el molde ya preparado.

3. Derretir la mantequilla en un caso pequeño a fuego lentor retirar del fuego. Mezclar el azdear moreno y los copos de maiz en el caso de la mantequilla.

d. Repartir la mezela encima del pastel. Hornear durante 35 minutos o hasta que, al inscitat una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Ponerio a enfriar sobre una rejilla.



Pastel de plátano con chocolate y nueces

Tiempo de preparación:
8 minutes
Tiempo de cocción:
25 minutos
Para das pasteles de 26 x 8 cm



310 g de mercla base para parsel
de plátamo de sobre
% tota de plátamo tritumdo
2 huevas ligeramente basidos
1 cuchurada de mantequilla de
caculmene
% tana de auetrs preadas
% tana de perleon de clusobue

1. Precalentar el horno a
180°C. Untar dos moldes de
26 x 8 x 4.5 cm con aceite o
tnantequilla derretida. Cubrir
la base y dos lados con papel
antiadherente y untar el papel
con aceite.

2. Introducir el contenido del
sobre, el plátano, los huevos, la
mantequilla de cacahuete, las

nueces y el chocolare en una fuente pequeña. Con la batidora eléctrica batar a velocidad ruedia duzante 3 minutos o basta que la masa sea homogénea; remover la base de la fuente de vez en cuando. 3. Repartir la mezcla a partes

igrales en los dos moldes y alisar la superficie. Horocar durante 25 minutos o hasta que, al insertar una brochera en el centro de los pasteles, esta salga limpia, Ponerlos a enfinal sobre una rejula. Decurar como se desee o servir untado con mantequilla.

Pastel de naranja con pacanas

Tiempo de preparación:
12 minutos
Tiempo de cocción:
35 minutos +
5 minutos en teposo
Para un pattel cuadrangular de
20 cm de lado



350 g de metolu base para pastel ne natanja de sobre
2 cucharaditus de valladura de natanja
45 tata de crema agria
42 tata de acrite regetal
45 tata de agria
45 tata de pacasas molidas
45 de pacasas picados finamente

L. Precalentar el horno a

180°C. Untar un molde cuadangular de 20 cm de lado con aceste o mantequilla detretida; cubrir la base con papel antiasiherente y untar el papel con aceste,

2. Introductr el contenido del sobre, la ralladura de namija, la crema agria, el aceire, el agua y las pacanas molidas en una fuente pequeña. Con la bandura electrica bant a velocidad media durante

3 minusos o hasta que la masa sea homogéneza; tennover la



En el sentido de las agujas del celoj. Pastel crupense de estramela. Pastel de plátuna con chavalate y nuevos y Pastel de narranja con pacames.

base de la foente de vez en cuando.

 Verter la mezcla en el molde ja preparado y alisar la saperticio. Esparcir las muces picadas por encima del pastes y aprerarlas un poco dentro de la masa. 4. Homear durante 35 minums
6 basta que, al inserrar una
brotheta en el centro del
pastel, ésta salga limpia. Dejar
reposar en el molde durante
5 minutos antes de ponedo a
enfriar sobre una rejula. Si se
desea, se puede espolvorear

el pastel con azúcar glas antes de servirlo. Servir caliente o frio.

Glaseados

Para algunas personas el glaseado sobre el pastel es tan importante como el pastel en sí. El pastel más sencillo se puede temsformar en una obra de arte con una pizta de asucar glas o una ingeniosa decoración. Esta guía muestra coberturas tápidas, sencillas y deliciosas y secumienda algunos dulces ya preparados y otras ideas para poner el punto final a los pasteles con estilo y rapides.

Para decorar los pasteles en un instante:

- Monter nata y untarla con un cuchillo sobre el pastel o decorar con la manga pastelena. Espolvorear por encima copos de chocolate (se bacen rallando una tableta de chocolate).
- Amontonar fresas frescas en el centro de un bizcocho sencillo y adornar el borde con montoneixos de nata montada.
- Tamisar azdear glas encima de tiras de papel colocadas sobre los pasteles o a través de una muestra para crear dibujos sorprendentes. El axúcar glas puede ser normal o mezelado con cacao o canela. Para espareir poca cantidad de azúcar, verterlo en un colador medico pequeño y removerlo con una cuchara.
- A Si se decora un glateado de chocolate con dulces comprados, como mazapán, dulces de menta y chocolate, trocitos de chocolate redoudas o cuadrados o monedas de chocolate (con o sin

envoltorio), se convierte un pastel de cada día en un pastel de fiesta.

- ♠ Decorar pasteles glascados o sin glascar con chocolate blanco o negro (o ambos) decrorido.
- ♠ Esparcir nueces rostadas picadas, fideos de chocolare o de colores por encima del glascado.
- Adornar el borde de un pustel glaseado con nueces entena o gumdas.

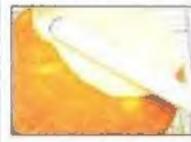
En los signientes recetta se explica la preparación de coberturas clásicas con variaciones de sabor. Los plaseados de anticas glas, de crema de mantequilla y de queso fresco proporcionarán a sus passeles el toque final de la manera más rápida y sencilla. Escoja la que más le guste o siguios consejos ofrecidos al final de algunas recetas.

Giaseado de azúcar glas

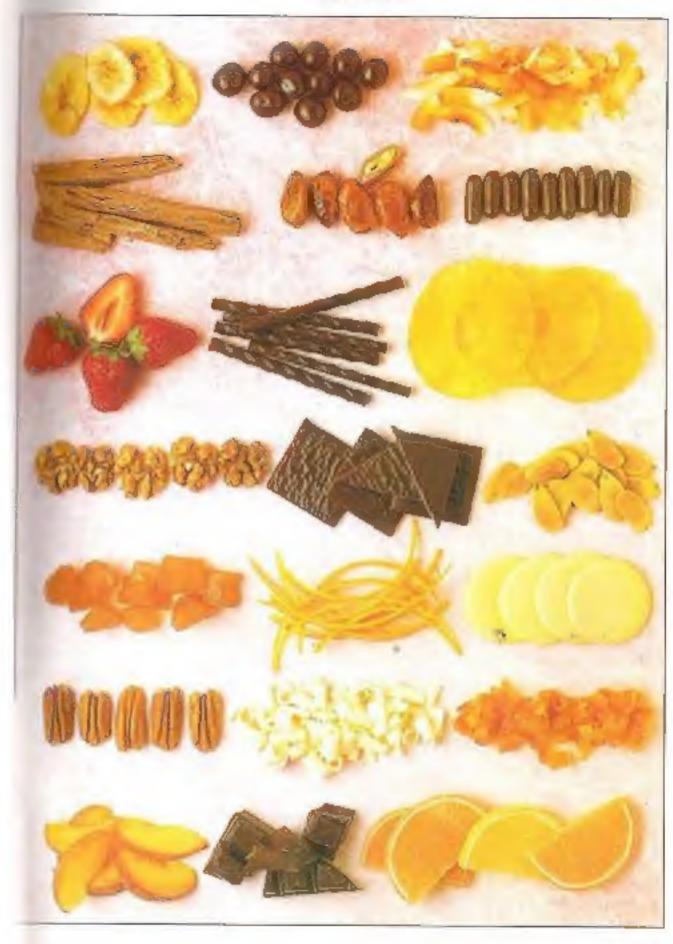
Este glascado brillante y liso se prepera con amicar glas, un pocode mantequilla y zumo de fruja p algún otro anumacizante cisno cafe o chocolare, de manera que santo puede ser dulce como algozcido. Los ingredientes se execulan al baño María (pero no deben calenjarse demasiado. va que si no el glascado se volveri apagado, pastoso y granuloso) y se extienden cun un cuchillo ancho. El cuchillo debe sumergirse en agua caliente de ves en ciando para que el glascado resulte más liso y brillante. El glascado de agucar glas sambién se puede rociar decorativamente sobre el pastel. La cantitad indicada es suficience para cubrir un pastel de 20 cm de diámento o de lado.



 Mezcher el azúcar glas, la mantequilla y el zumo de limón.



 Extender el glaseado con un cuchillo ancho.



Puede utilizarse muchas tipas de dulces distintas para comercia un passel en algo especial.

Glaseado de azúcar glas con limón I tuza de azacar glas

I tuen es acucar gues I cucharadine de ralladura fina de limón

10 g de mantequilla 1-2 cucharadas de numo de limón

Glaseado de azúcar
glas con naranja
I taza de assicar glas
I cucharadica de relladara fina
de naranja
10 g de mantequilla
I-2 cucharadas de aumo de
naranja

Glaseado de azúcar glas
con fruta de la pasión
I tasa de entere glas
10 g de mantaquille
1-2 cucharadas de puipa de fruta
de la patión

Glaseado de azúcar glas con café 1 tana de maicar glas

1 suchamdita de café instantanes en polos 10 g de mantequille 1-2 cucharades de agua

Glaseado de azúcar glas
con chocolate

1 taxa de anicur glas
1 cuchuruda do cucas en polos
10 g de mantequilla

1-2 cucharadus de leche culiente

Preparación del glascado de accione glas:
Mezclas el articar glas caminado, el aromatizante, la mantequilla y líquido suficiente en una fuente refractaria para formar una pasta firme. Poner la fuente al baño María y remover hasta que el glascado sea hornogêneo y brillante; retirar del fuego.

Con un enchillo ancho extender el glaseado sobre el pastel.

Glaseado de crema de mantequilla

Este glascado rico y cremoso conriene básicamente maniequilla. Esta debe estar a temperatura ambiente para que se meacle mejor. El glascado se puede extender totalmente liso, rizado o primero liso y después engalanado con un tenedor. Utilice una capa generoia de glascado. La cancidad indicada es suficienre para cubrir la parce superior de un pastel de 20 cm de diámetro o de lado. Si se desea cubrir también los tados o la base, debe duplicarse la cantidad. Este glascado es ideal para passeles de crems agris, verdures o phisanos.

Glaseado de crema de mantequilla con miel 60 g de mantequilla 35 tuta de anicar glas 2-3 cucheradina de miel



1. Batir la mantequilla y el acticar; añadir el cacao en pobro.



2. Extender una capa generosa de glaseado sobre el pastel.



Glascado de crema de mantequilla con chocolate

60 g de manxequilles Ve saxa de axidear glas 2 encharadas de cacao en polvo 2 encharadisas de leche

Glaseado de crema de mantequilla con chocolate negro 60 g de mentequilla 15 tuza de anicar glas 60 g de choculate negro derretudo

Glaseado de crema de mantequilla con limón 60 g de mentequilla 45 nota de action glos 2 cuchanadisto de nelladura fina de limón

Glaseado de crema
de mantequilla con
naranja
60 g de mentequilla
93 tuas de aniest glas
2 cucharatius de ralladura fina
de maranja

Preparación del glascado de crema de mantequille:
Con la batidora eléctrica bata la mantequilla y el articar glas tamizado hasta conseguir una masa esponjosa y cremosa.
Añadir los artimatizantes y batic durante 2 minutos o hasta que la menda sea bastante homogénea y susve

Glaseado de queso fresco

Esta cobertura es suave, espesa y cremosa. La cremondad del queso combina bien con la acutez de la correza de limón o de maranja. El queso debe estar a emperatura ambiento.



llarir el queso fresco y el azircar glas: añadir el aromatizante.

Glascado de queso fresco con limón
100 g de queso fresco
44 uza de amicar glas
1-3 cuchanadinas de nelladuna fina de limán
2 cuchanaditas de leche

Glaseado de queso fresco con naranja 100 g de quem fresco 44 tata de azicar glas 1-3 encharadina de ralladura fina de naranja 2 encharadina de leche

Glaseado de queso fresco con miel 100 g de queso freso A taxa de azucar giar 1-2 cucinaraditas de ouel caliente 2 cucinaraditas de leche

Glaseado de queso fresco con fruta de [a pasión 100 g de queso fresco se raza de asidar glas la pasión de frata de la pasión

Preparación del glasendo de queso frenco. Con la banidora eléctrica batir el queso frescu y el azácar glas tamicado en una fuence pequeña hasta que la masa sea esponjosa y cremosa. Añadir los aromasizantes. Batir durante 2 trimutos o basta que la mescla sea homogênea y suave. Con un cuchillo ancho extender el glasendo sobre el panel.

Glascados de frutas
Estos glascados dan un toque
final delicioso y brillante a los
pasteles o tartas de fruta. Sólo
requieren calencar mermelada
de abaricoque, feests o
cualquier otra fruta (también
se puede utilizar jalea de frutas)
con branciy, colada y untaria
sobre el pastel.



Culentur mennelada de albaneoque y brandy; colar.

Glascado de mermelada 4 nasa de mermelada 5 cuchanadino de brandy Merchr la mermelada y el brandy en un carso pequeño. Calentar a fuego lento y remover durante 3 crimutos o harta que la mermelada se haya destetido y la mercia literva. Retizar del fuego y colar en una faente pequeña. Untar la mercia de mermelada caliente sobre el pastel también caliente.

Glaseado de jalea de frutas
110 g de jalea de frutas
2 cuchomálisas de brandy
Mezdas la jalea y el brandy en un caro pequeño. Calentar a fuego lento y remover hasta que la jalea se haya derrenido.
Retirar del fuego. Untar la mezda caliente sobre el panel.

Glascado de mata y chocolate 60 g de mantequilla 100 g de chocolate negro trocesdo I encharada de nasa Mexclar la mantequilla, el chocolate y la nasa en una fuente cefractaria pequeña. Calentar al baño Maria y remover hasta que la mantequilla y el chocolate se hayan decretido y la mexcla sea homogénea. Dejar que se enfríe un poco, hasta que el glasesdo se pueda extender sobre el pustel con un cuchillo ancho.



Derretir despocio el cirocolate, la muntequilla y la nata.

Salsa de chocolate
100 g de checolate negro tracendo
49 tana de nata
Mezdar el chocolate y la nata
en un cazo pequeño. Calentar a
frægo lento y ternover hasta que
el chocolate se haya derretido y
la mezda sea homogénea.
Restrarla del fuego, enfriarla
ligeramente y verterla sobre el
pastel.